APRILE 2023

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

NON SI BUTTA VIA NIENTE
RECUPERARE LA COLOMBA E LE UOVA PER NUOVE MERENDE

PACCHERO DA APERITIVO
RIPIENO E FRITTO

PASTIERA
MAI PROVATA IN VERSIONE SEMIFREDDO?

SPECIALE SALONE DEL MOBILE
MILANO
DOVE MANGIARE E BERE ADESSO

VIVA LA PASQUA!

Sfogliata con le fragole, cake gianduia e zenzero, crostata rossa di lamponi

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

SCAVOLINI™
La più amata dagli italiani

IL SAPORE DELLE FRAGOLE ROSSE

Sono amatissime a casa mia le fragole. Quando arrivano spariscono subito e le mangiamo nei modi più disparati. Da sole, con lo zucchero e il limone, con i pomodori, nell'insalata. Anche se entrano in cucina solo quando al supermercato cominciano a essercene tante (si chiama primavera) e quando il fruttivendolo non te le vende come gioielli di Cartier. Nei mesi invernali ce la metto tutta per spiegare a Leonardo, mio figlio, perché non si possono comprare quando fuori fa freddo, perché vengono da lontano e devono percorrere tanta strada per arrivare sulla nostra tavola (e sono costate tante emissioni) oppure sono coltivate in serra e hanno poco sapore. Il valore degli ingredienti è uno degli elementi chiave della nostra cucina, ma bisogna aspettare la natura. E poi, certo, cucinare, toccandoli il meno possibile, sprecando il meno possibile, con porzioni giuste, compatibili con il nostro corpo. Ci sono tante idee in questo numero, anche come riciclare la colomba di Pasqua e renderla un'ottima merenda, preparare pasti interi con gli avanzi ed essere felici (mai provato il brodo con le bucce della frutta?) o addentrarci nelle tante sfumature del caramello, investigare il casatiello e perderci nella sfoglia con sopra tante buone fragole. So già che la copertina a casa farà decisamente furore, vero Leo?

Maddalena Fossati Dondero

Torta-budino «al contrario»

Insieme con la sfoglia farcita della nostra copertina, Joëlle Néderlants ha preparato un altro dolce per festeggiare la Pasqua: un impasto montato, cotto nel classico stampo del budino, ma servito «al contrario», poggiato sulla base più piccola. All'interno è racchiusa una sorpresa e la superficie è farcita a fiore, con fiocchi di panna e frutta. Servitelo come nella foto, in un fresco nido di menta, melissa e ovette pasquali. La ricetta completa sul nostro sito *lacucinaitaliana.it*

CUOCA **J. NÉDERLANTS**, FOTO **G. BARBAGELATA**, STYLING **C. GIACINTI**

APRILE 2023

SOMMARIO

24
Il casatiello nella versione che ha sfornato per noi il mugnaio panificatore Fulvio Marino.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

100
Chiara Pavan, chef del ristorante Venissa, ha preparato nella nostra cucina le sue ricette ecologiche.

78
La crostata di lamponi del maestro pasticciere Gianluca Fusto.

59
Per il pranzo di Pasqua, costolette di agnello e piselli con salsa al mais.

In copertina: Torta con fragole e rabarbaro (pag. 22). Ricetta di Joëlle Néderlants, foto di Guido Barbagelata, styling di Camilla Giacinti.

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5/7,
20123 Milano, telefono 02 85611

IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

abbonatiqui.it/rivista/la-cucina-italiana
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta
preferita tra le tantissime che pubblichiamo
ogni giorno su **lacucinaitaliana.it**

Si trova a Milano in via San Nicolao 7
(angolo piazzale Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi di cucina
e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le videolezioni online
su *corsidigitali.lacucinaitaliana.it*

LA CUCINA ITALIANA

N. 04 – aprile 2023 – **Anno 94°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette SARA FOSCHINI, EMANUELE FRIGERIO, GIANLUCA FUSTO, FULVIO MARINO, CRESCENZO MORLANDO, DAVIDE NANNI, JOËLLE NÉDERLANTS, CHIARA PAVAN, WALTER PEDRAZZI, DARIO PISANI, SARA TIENI
Per i testi MONICA ALBA, SARA BARILLA, FIAMMETTA FADDA, GIOVANNA FROSINI, CAMILLA GIACINTI, SERENA GROPPO, SARA MAGRO, MASSIMO MONTANARI, CARLO OTTAVIANO, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini AG.123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. GETTYIMAGES, AG. SHUTTERSTOCK, ARCH. SLOW FOOD, GUIDO BARBAGELATA, MASSIMO BIANCHI, MATTEO ROSSI, MAURIZIO CAMAGNA, RICCARDO LETTIERI, CAMILLO PASQUARELLI, ANDREA STRACCINI, CLAUDIO TAJOLI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO

Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

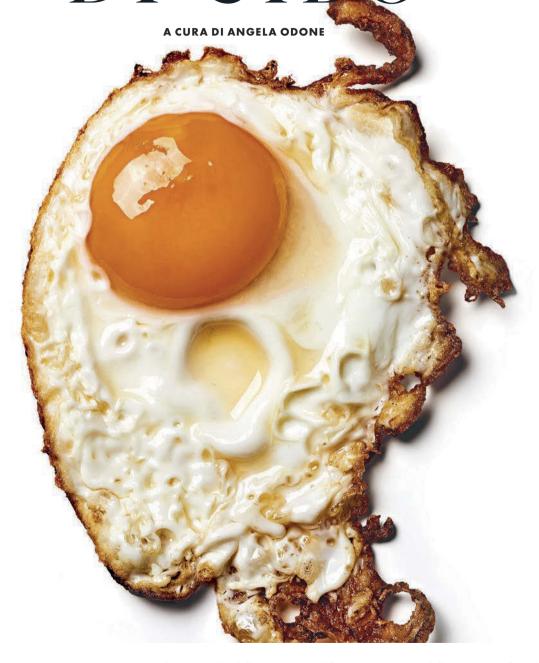
Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director Europe ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Controller CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Director, Social Strategy ROBERTA CIANETTI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video, CNE RACHELE WILLIG

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Culture Brand & Category Lead (WIRED) LORIS VARO
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Beauty Director MARCO RAVASI
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Brand Ambassador La Cucina Italiana & CN Traveller FEDERICA METTICA

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

FOTO BOBBY DOHERTY

UOVO, TUTTA LA VITA

Nutrimento assoluto, simbolo della rinascita e della Pasqua, risorsa delle cucine più frugali, l'uovo è sempre più in voga anche nei menù stellati (Davide Scabin è stato tra i primi a sublimarlo con caviale, pepe e vodka) ed è più vivo che mai il dibattito sui minuti di cottura, la consistenza, la razza della gallina. Ha ispirato canzoni (*Egg Cream* di Lou Reed), dipinti (*Brown Egg* di Jean-Michel Basquiat), gioielli (quelle di Fabergé non hanno prezzo) e libri. L'ultimo, *The Gourmand's Egg. A Collection of Stories & Recipes*, firmato dal giornale di cultura gastronomica londinese *The Gourmand*, lo racconta con foto storiche e d'autore e un ricettario per cucinarlo in modo impeccabile, dalla semplice omelette alla shakshuka israeliana. È il primo di una serie di monografie che l'editore Taschen dedica agli ingredienti (40 euro; *taschen.com*). SARA MAGRO

PER FESTEGGIARE

FELICI COME UNA PASQUA

Uova e colombe per tutti i gusti. Con canditi, frutta essiccata, caipiroska, biologici, senza glutine

Uovo Fondente di **Ferrero Collection**. *9,99 €; ferrero.it*

Uovo Emilia al 70% di cacao per i 110 anni di **Zaini**. *7,90 €; zainimilano.com*

Ovetti di cioccolato e gelatina di frutta **Leone**. *Da 8,90 €; pastiglieleone.com*

Colomba classica con glassatura alla mandorla **T'a Milano**. *28 €; tamilano.com*

Scorze di arancia e di limone, lievito madre e miele millefiori per la colomba bio **Alce Nero**. *17,90 €; alcenero.com*

Con la ricetta del maestro Sal De Riso, dolce Fior di mandorla di **Hausbrandt**. *22,50 €; hausbrandt.it*

UovoWOW! di **Gianluca Fusto**: si ordina nella sua pasticceria a Milano e online su *cosaporto.it. 70 €; gianlucafusto.com*

Colomba al cioccolato **Pasticceria Filippi**. *32 €; pasticceriafilippi.com*

Caipiroska, vodka e fragole per la colomba Spirits Collection di **Pasticceria Scarpato**. *35,90 €; scarpato.it*

Dolce Pasqua bio con granella e senza glutine della linea Zer%Glutine **Fior di Loto**. *19,98 €; fiordiloto.it*

Accontenta tutti l'Uovo Bigusto Toscano Latte e Toscano black di **Amedei**: fondente extra 70% da un lato e latte dall'altro. *42 €; amedei.it*

Colomba **Vergani** con crema spalmabile a tre gusti, qui alla nocciola. *24,90 €; panettonevergani.com*

ESPERIENZE

A PORTE APERTE

Le aziende agricole accolgono i visitatori con tour guidati e assaggi

Vedere da vicino come nascono i nostri prodotti preferiti ora si può. Alcune delle 136 aziende del Consorzio Prosciutto di Parma, che il 18 aprile compie sessant'anni e marchia quasi otto milioni di cosce, organizzano tour alla filiera. Porte aperte anche in diversi caseifici di Parmigiano Reggiano, come Montecoppe che propone visite guidate alle stalle, al caseificio e al deposito delle forme con degustazione delle varie stagionature. Il primato spetta alle cantine che invitano gli appassionati a camminate tra le vigne e a degustazioni in cantina. Un esempio è Foss Marai, che propone passeggiate e assaggi di Cartizze tra le colline del Valdobbiadene dove nascono le famosissime bollicine italiane. *prosciuttodiparma.com; montecoppe.it; fossmarai.com* S.M.

STRANO, MA BUONO!

Disponete le fette di carne salada (o di bresaola) in un piatto intervallandole con tocchetti o fettine sottili di kiwi. Condite con un filo di olio e una generosa macinata di pepe di Sichuan, dalle note agrumate e floreali. Lo sapevate che di questa spezia originaria della regione cinese di Sichuan si usa la scorza essiccata e pestata dei grani e non i grani stessi?

FOTO AG. ADOBE STOCK

STRUMENTI

ANTI SPRECO

Ecco come conservare i cibi più a lungo, preservandone proprietà e freschezza

Sostenibilità è la parola d'ordine di oggi, e tutti noi cerchiamo di farla nostra anche nel microcosmo domestico, con piccoli gesti quotidiani: comprare ingredienti locali e stagionali, possibilmente biologici, conservarli bene per non sciuparli. Eppure il 42% degli sprechi alimentari avviene proprio a casa, e stiamo parlando di settantasei chili a persona. Qualcosa si può cambiare, per esempio adottando la tecnica del sottovuoto. Dro!d, realizzato in materiale riciclabile, toglie fino al 95% di ossigeno dai tre contenitori a matriosca in dotazione, impedendo la formazione di muffe, batteri e cattivi odori. In trenta secondi, i cibi così conservati – crudi, cotti, vegetali, proteici, solidi, liquidi – durano fino a cinque volte di più. *bipod.it*

COME SI STA BENE A CASA

Che donna moderna Carlotta Delicato. Dopo una carriera iniziata con la vittoria a *Hell's Kitchen* 2016 (a 22 anni), ha lavorato per locali blasonati in Italia e all'estero. A un certo punto ha prevalso la voglia di famiglia e di maternità ed è tornata alla base. A Contigliano, tra Rieti e Terni, ha aperto con il marito Gabriele il ristorante Delicato, dove può esprimere la sua creatività con prodotti locali e tecniche contemporanee. Tartare di salmerino e puntarelle, Minimagnum alla mandorla e gli altri piatti di prossimità fanno sentire a casa. *ristorantedelicato.com*

GOLOSO CHI GUARDA

Un uovo e un pulcino sono i protagonisti di *Gudetama. Un nuovo viaggio*, miniserie animata su Netflix. Pigrissimo il primo e scoppiettante l'altro, si incontrano in un frigorifero, si riconoscono fratelli e partono alla ricerca della loro mamma. Una metafora sul destino di ognuno, divertente, filosofica, imperdibile.

TESTI **SARA MAGRO** FOTO **FRANCESCO DE MARCO**

LA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA VERSO IL RICONOSCIMENTO UNESCO

BOSCHI, CIBO, POTERE

Nel fitto degli alberi gli uomini hanno trovato per secoli la loro sussistenza, in un equilibrio saggiamente difeso, e poi perduto. Una lezione del passato su cui riflettere per salvare quello che resta di una risorsa fondamentale

DI **MASSIMO MONTANARI**

La raccolta delle ghiande dal *Breviario Grimani*, codice miniato fiammingo del XVI secolo.

Nell'anno 883, un inventario del monastero di Bobbio (Appennino emiliano) registra la presenza di trentadue poderi concessi in affitto ad altrettante famiglie contadine, di cui non c'era menzione in un inventario di qualche anno prima. Sono poderi nuovi, impiantati in zone boschive, che i monaci solo adesso si sono decisi a far coltivare. Lo hanno fatto, precisano, solo per necessità (*propter necessitatem*), forse perché la popolazione contadina sta crescendo, forse perché l'imperatore Ludovico (nipote di Carlo Magno) ha ordinato una revisione delle proprietà monastiche.

Comunque sia, ciò che colpisce è la volontà di giustificare l'accaduto. Di scusarsi, quasi, per avere messo mano a seghe e asce per distruggere una porzione di bosco. Fatti come questi sono accaduti spesso nella storia, ma in modi diversi e con diverso significato. Nel Medioevo, il bosco era a dir poco essenziale. Serviva a far legna, dunque a costruire case, mobili, attrezzi di lavoro; a riscaldare gli ambienti domestici; a cucinare. Serviva a raccogliere frutti, in un tempo in cui la coltivazione degli alberi era poco praticata, mentre si sfruttavano ampiamente le risorse selvatiche. Serviva a fornire erbe e radici che crescevano nel sottobosco. Serviva ad allevare animali che si nutrivano di ghiande, faggiole e altro ancora: i pastori che badano i maiali sotto le querce, rappresentati nell'immagine qui sopra, ne sono un esempio tipico, mentre pecore e bovini utilizzavano i prati naturali inframmezzati agli alberi. Il bosco serviva poi per la caccia: attività da signori, ma per molto tempo anche da contadini. E per la pesca, giacché gli spazi verdi erano spesso attraversati da acque, come anche l'immagine mostra. Insomma il bosco era un luogo essenziale per la vita quotidiana e per l'alimentazione, e come tale attentamente preservato. La sua presenza non era percepita come valore estetico o ludico, come per noi quando facciamo una passeggiata tra gli alberi; tanto meno in termini «ambientali» o «ambientalisti»; ma come una semplice e ovvia presenza tra gli umani.

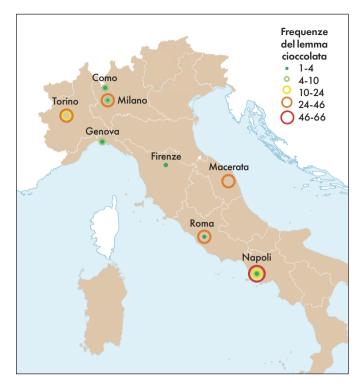
Massimo Montanari è professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico incaricato del dossier di candidatura della «cucina di casa italiana» all'Unesco.

Col tempo le cose sono cambiate. In parte per necessità (come per i monaci bobbiesi e i loro contadini). In parte per avidità: fin dagli ultimi secoli del Medioevo, produrre cereali e venderli sul mercato diventò un business incentivato dai proprietari terrieri, talvolta inutilmente contrastato dai contadini, affezionati ai modi tradizionali – seppur meno produttivi – di sussistenza. Agli interessi commerciali si affiancarono interessi politici e militari: uno per tutti, l'abbattimento degli alberi per costruire navi da guerra. La distruzione del bosco a volte servì ai bisogni elementari delle popolazioni locali, più spesso alla speculazione o alle ragioni del potere. Oggi la protezione dei boschi (di ciò che ne rimane) è diventata un'emergenza ecologica. ■

FOTO AG. GETTY IMAGES

IL VIAGGIO DEL CACAO

Seguendo le tracce dei nomi di tanti cibi stranieri «naturalizzati» italiani scopriamo scambi, contaminazioni, adattamenti. Com'è successo al cioccolato

DI **GIOVANNA FROSINI** E **MONICA ALBA**
CARTINA **MATTEO ROSSI**

La storia europea della cioccolata inizia nel Cinquecento, quando Hernán Cortés, approdato nelle coste dell'odierno Messico, scopre una bevanda prodigiosa, perché fatta con le fave di cacao, considerate dalle popolazioni americane cibo degli dèi e preziosa merce di scambio. Il prodotto e la bevanda giungono prima in Spagna e solo dopo nel resto del continente. In Italia, le prime tracce della parola ci conducono all'alba del Seicento, quando comincia a circolare per merito del viaggiatore fiorentino Francesco Carletti nella forma *cioccolate* (**1606**), adattamento dello spagnolo *chocolate*, a sua volta derivato dall'azteco *chocolatl*.

Dal Seicento in avanti si registra una moltitudine di varianti, più o meno vicine alla forma spagnola: *cioccolata* come composto alimentare appare a Roma nel 1668; Francesco Redi, medico, naturalista e accademico della Crusca, scrive nel **1685**: «In nostra lingua l'uso ha introdotte le voci *Cioccolate*, *Cioccolatte*, *Cioccolata* e *Cioccolato* derivate dal nome indiano». Questa moltitudine di forme, oscillanti nella desinenza e nel genere, non deve sorprendere, perché è dovuta al naturale processo di adattamento di una parola esotica in una lingua diversa, e si protrae per molto tempo: ce lo mostra la documentazione che stiamo raccogliendo nella banca-dati del progetto «Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità» (AtLiTeG).

MASCHILE O FEMMINILE?

Almeno fino all'Ottocento, la forma «cioccolato» e quella «cioccolata» si alternano, senza alcuna distinzione nel significato. Solo nel Novecento, grazie alla commercializzazione del prodotto su larga scala, comincia a farsi strada la distinzione tra *cioccolata* «bevanda» e *cioccolato* «alimento», anche se, per il secondo significato, parte della lessicografia moderna indica ancora le due forme come alternative.

FIRENZE, CITTÀ BAROCCA DEL CIOCCOLATO

«Il brun cioccolatte» diventa ben presto bevanda da signori, anzi, da *giovin signori*, si potrebbe dire, conquistando i salotti di tutta Italia, fino al *Giorno* di Giuseppe Parini. La cioccolata assaggiata da Cortés in Messico era però molto distante da quella poi diventata di moda in Occidente. È nel secolo del Barocco che molti provano a migliorarne la composizione: dalla Francia alla Svizzera, da Torino a Modica, un ruolo di rilievo spetta anche a Firenze. Intorno al **1666**, nella Spezieria di Boboli nasce la cioccolata al gelsomino, «squisita gentilezza» – come Redi ebbe a dire – la cui ricetta, di proprietà dei Medici, rimase a lungo segreta. Del resto, sappiamo ora che una delle prime ricette della *cioccolata* si trova in un ricettario appartenuto al convento della Santissima Annunziata di Firenze (**1664** circa): ed è, questa, una novità assoluta che proviene dalle nostre ricerche. Bisognerà aspettare l'Ottocento per avere il cioccolato in tavolette: uno dei primi esempi di *cioccolata* con questo significato è infatti nel *Vocabolario metodico* di Giacinto Carena (**1846**: *pani di cioccolata*). ■

CHE COSA È ATLITEG L'*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* è un progetto in via di realizzazione finanziato dal ministero dell'Università e Ricerca. Si esprimerà in una banca-dati testuale, un Vocabolario digitale e un Atlante, che riporterà su webGIS la distribuzione geografica e storica dei dati ricavati dai testi. La cartina mostra le frequenze delle forme di *cioccolata* in base alla documentazione della banca-dati del progetto.

Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

Monica Alba insegna Linguistica italiana all'Università di Urbino «Carlo Bo». Studia la lingua del cibo, con particolare attenzione ad Artusi e al suo ambiente; ha ricostruito la storia della *Scienza in cucina*.

FOTO **AG. SHUTTERSTOCK**

SFOGLIA A SORPRESA

All'interno di un guscio molto croccante si nascondono strati e strati di morbidezza: composta, biscotti, crema e frutta lasceranno grandi e piccoli dolcemente a bocca aperta

RICETTA **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **SARA BARILLA**
FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **CAMILLA GIACINTI**

TORTA CON FRAGOLE E RABARBARO

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 6 ore di riposo
Vegetariana

JOËLLE NÉDERLANTS
Belga di origine, vive e lavora in Italia da quando era ragazza. Pasticciera, e specialista del cioccolato, esperta cuoca e ora maestra di cucina di casa, è stata per oltre venticinque anni la nostra responsabile di cucina e continua a collaborare con noi. Per il nostro numero di Pasqua ha realizzato un dolce squisito nel contrasto tra il ripieno cremoso e fresco, quasi una cheese cake, e un particolare guscio che si gonfierà in cottura grazie a un facile modo per rigenerare la pasta sfoglia pronta.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER IL GUSCIO DI SFOGLIA
- 20 g burro morbido
- 1 pasta sfoglia stesa rettangolare
- 1 pasta sfoglia stesa rotonda
- 1 uovo – farina

PER IL RIPIENO
- 500 g fragole
- 400 g formaggio bianco spalmabile
- 200 g rabarbaro (oppure fragole)
- 150 g panna fresca
- 100 g zucchero semolato
- 45 g zucchero a velo
- 15 g burro – lime
- 5 savoiardi grandi

PER IL GUSCIO DI SFOGLIA
Mescolate il burro morbido per renderlo cremoso.
Tagliate la sfoglia rettangolare parallelamente al lato lungo ottenendo tre strisce larghe uguali. Spennellatene una con il burro; sovrapponetevi la seconda striscia; spennellate di burro anch'essa e copritela con la terza striscia. Spianate leggermente con il matterello (tenendolo parallelo al lato corto) quel tanto che serve per fare aderire i tre strati; ponete in frigo per 15 minuti; stendete di nuovo la striscia su un piano infarinato, con il matterello parallelo al lato corto, ottenendo una fascia lunga 63-64 cm, larga 6 cm, spessa 3-4 mm. Ponetela in freezer per 10 minuti: sarà più facile accomodarla poi nello stampo. Così rigenerata, la sfoglia si gonfierà in cottura.
Ritagliate la sfoglia tonda intorno alla base di uno stampo a cerniera (ø 20 cm), tenendo 1 cm di margine tutto intorno, visto che la sfoglia tende a restringersi. Ponetela nello stampo, bucatela con una forchetta e spennellatela con l'uovo sbattuto lungo la circonferenza; rivestite il bordo dello stampo con la fascia di sfoglia e fatela ben aderire alla base, premendola con un dito. Rivestite l'interno della torta con carta da forno; versatevi legumi secchi o le apposite palline per la cottura in bianco e infornate a 190 °C nel forno ventilato per 20 minuti. Rimuovete poi carta e legumi e infornate a 180 °C per 6-10 minuti.

PER IL RIPIENO
Lavate 100 g di rabarbaro e tagliatelo a rocchetti alti 1 cm e a bastoncini sottili; condite tutto con 50 g di zucchero semolato e fate macerare in frigo per 3 ore (si attenuerà l'acidità). Infine filtrate la marinata.
Amalgamate il formaggio spalmabile con lo zucchero a velo e la scorza grattugiata di 1 lime; incorporate la panna montata.
Frullate 200 g di fragole per un paio di minuti, finché non otterrete una salsa.
Conservate 5-6 fragole e tagliate in tocchetti le altre e il resto del rabarbaro (in alternativa 100 g di fragole); sciogliete 50 g di zucchero semolato e il burro in una padella; unitevi i tocchetti di fragole e rabarbaro. Cuocete a fuoco medio, mescolando, per 10 minuti ottenendo una composta. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.
Scolate il rabarbaro macerato, portate a lieve bollore la marinata filtrata e versatela sul rabarbaro: assorbirà lo zucchero rimanendo croccante.
Stendete nel guscio uno strato di crema di formaggio, aggiungete metà della composta. Adagiatevi sopra 3 savoiardi, appena passati nella salsa di fragole, e procedete con un secondo strato di crema, altra composta, 2 savoiardi, anch'essi bagnati nella salsa di fragole. Chiudete il dolce con un ultimo strato di crema e mettetelo in frigo a riposare per 2-3 ore.
Decorate con 5-6 fragole a spicchi, il rabarbaro macerato (o fragole fresche), scorza di lime grattugiata e, a piacere, melissa.

Dopo aver disposto nel guscio un primo strato di crema, la composta, tre savoiardi inzuppati e altra crema, stendete un'altra cucchiaiata di composta, adagiatevi sopra due savoiardi inzuppati nella salsa di fragole e concludete con un ultimo strato di crema.

RICORDO DI UN CASATIELLO

CHE GIOIA, ECCO I PANI DI PASQUA

Piatto da portata del casatiello **Galleria Radisa**, piattini **Mirtillo Rosso Antiques**.

È il momento di imbandire la tavola all'aperto, colma di fiori e di verde per accogliere il cibo che rappresenta la vita. Appena sfornato, in quattro ricette ispirate alla tradizione

RICETTE **FULVIO MARINO**, TESTI **ANGELA ODONE**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Piatto della Torta di formaggio **Mirtillo Rosso Antiques**.

TORTA DI FORMAGGIO

PAGNOTTA AL CIOCCOLATO

FULVIO MARINO

Trentasei anni, una laurea in Scienze della comunicazione a Torino, di mestiere mugnaio panificatore. Nasce nel mulino di famiglia, il Mulino Marino (fondato dal nonno paterno nel 1956) e rappresenta la terza generazione. «Invece dei castelli di sabbia facevo montagne di farina, giravo in bicicletta dentro il mulino che era il mio parco giochi. Mio nonno Felice, che negli anni '50 ha comprato il mulino su suggerimento della nonna, mi ha insegnato che cosa è buono e che cosa no». A dodici anni tenta il suo primo (disastroso) impasto. A quattordici, facendo fermentare per due giorni acqua e farina sotto una pianta di ulivo vicino al mulino crea il lievito madre che usa ancora oggi per le sue ricette. Essendo costantemente in contatto con chi usa le sue farine, la grande passione per la panificazione è diventata un mestiere. Dopo un libro dedicato al pane e uno alla pizza, presto ne arriverà uno dedicato a tutti i dolci lievitati. Ospite fisso nel programma televisivo in onda su Rai1 *È sempre mezzogiorno* di Antonella Clerici, dal 26 marzo conduce su Food Network un programma tutto suo dedicato alle preparazioni domestiche: *Nel forno di casa tua.*

RICORDO DI UN CASATIELLO

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 6 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

PER L'IMPASTO
600 g farina tipo 0 – 150 g strutto
12 g sale – 5 g lievito di birra

PER LA FARCITURA
200 g salame Napoli
150 g provolone semipiccante
90 g strutto
80 g friarielli ripassati in padella
50 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
50 g pecorino grattugiato – pepe

PER GUARNIRE
4 uova (con guscio bianco)
1 tuorlo – 1 cucchiaio di latte

PER L'IMPASTO
Impastate la farina e il lievito con 300 g di acqua; dopo alcuni minuti unite il sale; continuate a lavorare fino a ottenere un composto elastico; aggiungete lo strutto e impastate fino a incorporarlo in modo uniforme.
Ponete l'impasto in una ciotola, copritelo e fatelo lievitare per 2 ore a temperatura ambiente. Trasferitelo infine su un piano di lavoro leggermente infarinato, sgonfiatelo e tenetene da parte un pezzetto per le decorazioni.

PER LA FARCITURA
Dividete l'impasto in tre parti uguali e stendetele in tre rettangoli spessi 1 cm; spalmateli tutti usando 80 g di strutto morbido. Cospargeteli con i formaggi grattugiati e piegate i rettangoli a libro. Lasciate riposare per 45 minuti i tre panetti farciti, poi stendeteli ancora una volta; unite il pepe, il salame e il provolone tagliati a cubetti, e i friarielli sminuzzati; arrotolate i panetti delicatamente su se stessi per formare tre filoni. Intrecciate i tre filoni e formate una treccia.
Ungete uno stampo a ciambella (ø 26-28 cm circa) con lo strutto rimanente e accomodatevi la treccia farcita, saldando bene le due estremità.
Coprite e lasciate lievitare fino al bordo dello stampo (circa 3 ore).

PER GUARNIRE
Lavate bene il guscio delle uova, disponetele a raggiera con la sommità rivolta verso il centro dello stampo e, con l'impasto tenuto da parte, create dei filoncini da disporre a croce sulle uova. Spennellate il casatiello con il tuorlo miscelato con il latte. Infornate a 180 °C per circa 1 ora.
Sfornate, fate raffreddare poi sformate.

PAN DI RAMERINO

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 11 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PAGNOTTE
1 kg farina di grano tenero tipo 2
200 g uvetta – 22 g sale
20 g rosmarino
4 g lievito di birra – zucchero olio extravergine di oliva

Impastate in una ciotola la farina con il lievito di birra e 680 g di acqua. Unite 20 g di olio, il sale e continuate a impastare. Solo alla fine incorporate l'uvetta e il rosmarino tritato.
Formate una palla, mettetela in una ciotola, appena infarinata, sigillate con la pellicola e lasciate lievitare per 8 ore in frigorifero.
Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro infarinato; dividetelo in 6 parti uguali.
Lavorate brevemente ciascuna porzione e ripiegando verso il centro i lembi formate delle pagnotte.
Ungete due placche oppure foderatele con carta da forno e disponete su ciascuna 3 pagnotte ben distanziate.
Ungete la superficie delle pagnotte con olio, copritele tutte con la pellicola e fate riposare per 3 ore a temperatura ambiente.
Infornate a 240 °C per 25 minuti.
Preparate uno sciroppo sciogliendo sul fuoco acqua e zucchero in parti uguali.
Sfornate, spennellate la superficie delle pagnotte con lo sciroppo e infornate nuovamente a 180 °C per 5 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire prima di gustare.

TORTA DI FORMAGGIO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PEZZI

PER L'IMPASTO
500 g farina tipo 0 forte Manitoba
200 g pecorino grattugiato
200 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
140 g uova – 120 g burro
80 g latte
80 g Emmentaler Dop a cubetti
75 g olio extravergine di oliva
25 g lievito di birra
20 g zucchero
7 g sale – 4 g pepe

PER GUARNIRE
50 g Emmentaler Dop a cubetti

Impastate tutti gli ingredienti tranne il sale, il pepe, il burro, l'olio e i formaggi che andranno aggiunti gradualmente verso la fine della lavorazione. Proseguite a impastare e incorporate gli ingredienti tenuti da parte fino a ottenere un composto soffice.
Fate lievitare per 30 minuti a temperatura ambiente e 30 minuti in frigorifero.
Formate 2 palle, accomodatele in due stampi rotondi (ø 18 cm, h 8-10 cm) unti di olio. Ungete la superficie con poco olio e copritele con la pellicola.
Lasciate lievitare fino al raddoppio (non meno di 1 ora); guarnite con i cubetti di Emmentaler.
Infornate a 170 °C per 45 minuti.
Sfornate e lasciate intiepidire prima di sformare.

PAGNOTTA AL CIOCCOLATO

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 8 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
450 g farina tipo 0
100 g latte
100 g cioccolato fondente a cubetti
75 g cioccolato al latte a scaglie
50 g cacao
12 g sale
7 g lievito di birra fresco

Impastate la farina e il lievito con il latte e 170 g di acqua per almeno 10 minuti. Sciogliete in 30 g di acqua il sale e incorporatelo all'impasto lavorandolo fino a renderlo omogeneo ma non appiccicoso.
Aggiungete i due cioccolati lavorando nuovamente; ponete l'impasto in una ciotola, coprite con la pellicola e fate riposare per 4 ore in frigo.
Formate la pagnotta e accomodatela in un cestino da lievitazione ben infarinato oppure in una ciotola foderata con un canovaccio spolverizzato di farina; coprite e fate lievitare per 1 ora a temperatura ambiente e poi per 3 ore in frigorifero.
Capovolgete la pagnotta su una teglia foderata di carta da forno e incidetela con una lametta nel senso della lunghezza.
Infornatela a 220 °C per 15 minuti, poi a 200 °C per altri 15 minuti.

Visita il sito web

Foto: Ente Turistico dell'Istria – StudioSonda

Scopri quanto dista il paradiso dei gourmet

Materie prime preparate da sapienti mani, sono le eccellenze gastronomiche della terra d'Istria. Offriamo molto più del mare.
Istria, l'Incredibile vicino.

istriavicina.istra.hr/experience/gourmet

AGNELLO IN TAVOLA

da Iper si festeggiano non solo la Pasqua, ma anche i 20 anni di collaborazione con Carnitalia che dal 2003 coopera con Iper per garantire «la qualità di ciò che compri, la certezza di ciò che mangi». Attraverso un'attenta selezione dei propri fornitori, Carnitalia vigila lungo tutte le fasi del proprio processo, il prodotto è poi consegnato nei punti vendita Iper, per dare la possibilità ai clienti di portare in tavola tutto il meglio. Carne di razze bovine Italiane pregiate, come la piemontese garantita dal consorzio Coalvi, e poi carni bovine, equine, suine, ovine e caprine. Per ispirare stagione dopo stagione le ricette quotidiane e quelle delle festività – e rendere la qualità accessibile a tutti, ogni giorno, anche nel reparto macelleria. ● **WWW.IPER.IT**

COSCIOTTO DI AGNELLO CON FINOCCHI GRATINATI E ZUCCHINE NOVELLE

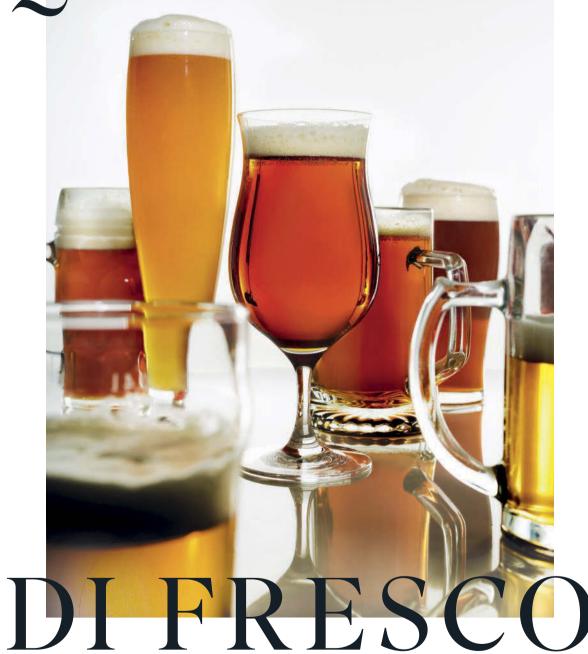
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

2 kg 1 cosciotto di agnello
300 g zucchine novelle – 3 finocchi
Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
pangrattato – salvia – rosmarino – timo
maggiorana – alloro – aglio
vino bianco secco – olio extravergine di oliva
sale – pepe

Rivestite una teglia con carta da forno, adagiatevi sopra il cosciotto di agnello e massaggiatelo con olio, sale e pepe. Aggiungete salvia, rosmarino, timo, maggiorana, alloro e 1 spicchio di aglio e bagnatelo con 2 bicchieri di acqua e 2 bicchieri di vino bianco; coprite la teglia con un foglio di alluminio e infornatelo a 160 °C per circa 3 ore e 15 minuti. Mondate i finocchi, divideteli in 4 spicchi e sbollentateli in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolateli, asciugateli e trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno. Conditeli con un filo di olio, cospargeteli di pangrattato e cuoceteli in forno a 160 °C per 1 ora e 30 minuti.
Spolverizzateli di parmigiano grattugiato e proseguite la cottura per altri 30 minuti.
Pulite le zucchine, ungetele, salatele e rosolatele intere in una padella per 5-6 minuti.
Servite l'agnello con i finocchi e le zucchine.

Da Iper La grande i si trovano in vendita Agnelli Nazionali da latte provenienti da Sicilia e Sardegna.

QUALCOSA

DI FRESCO

Amate da giganti mitologici, santi e re, la birra e la ricotta ci accompagnano dall'antichità con leggerezza e semplicità. Garantite oggi da due Dop e dalla nuova fortuna dell'arte brassicola

DI **CARLO OTTAVIANO** E **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **MASSIMO BIANCHI**

BIRRA

Esiste in Italia almeno dal VII secolo a.C., come dimostrano i ritrovamenti archeologici, ma la sua storia moderna e industriale inizia nel 1789: in quella data i reali sabaudi concessero a Giovanni Baldassarre Ketter di Nizza Monferrato il privilegio di fare birra «per la città e il suo contado» (anche se Theresianer aveva già aperto i battenti nel 1766, nella Trieste asburgica). La dominazione austriaca ne incrementò la fama e la diffusione, soprattutto nel Nord. Nel 1829 aprì a Brescia la Wührer; seguirono la Spluga di Chiavenna nel 1840, la Peroni di Vigevano e la Menabrea di Biella nel 1846 e la Metzger di Torino nel 1848; nella seconda metà dell'Ottocento sono inaugurate l'altoatesina Forst, ancora oggi il maggiore produttore indipendente di birra del nostro Paese, la Moretti di Udine, la Dreher di Trieste e la lombarda Poretti. La prima produzione italiana di luppolo per la birra, invece, avviene in Emilia-Romagna nel 1847 a opera dell'agronomo Gaetano Pasqui. Se le due Guerre mondiali, alcune leggi del regime fascista e la cultura di un Paese tradizionalmente legato al vino hanno penalizzato l'espansione della birra in Italia, negli ultimi venticinque anni è scoppiato un boom, con la nascita di centinaia di microbirrifici artigianali in tutta la Penisola, che hanno affiancato i marchi industriali e ottenuto prestigiosi riconoscimenti internazionali. V.V.

CARTA D'IDENTITÀ

INGREDIENTI **I fondamentali: acqua, cereali, lievito, luppolo. Possibili aggiunte: frutta, spezie, miele...**

GRADO ALCOLICO **Sui 4-6% vol., anche se esistono birre meno e soprattutto più alcoliche.**

FASI DI PRODUZIONE **Maltazione dei cereali, macinatura, ammostamento, cottura del mosto, fermentazione, filtraggio, pastorizzazione, confezionamento.**

STILI **Sono centinaia, e differiscono per tipo di fermentazione, colore e gusto. I principali: pils, trappista, blanche, bock, lager, ale, Ipa, stout e lambic, che i birrai italiani spesso reinterpretano con creatività.**

TEMPERATURA DI SERVIZIO **Sui 3 °C per le chiare a bassa fermentazione; 8-10 °C per le birre di media e buona struttura; 15 °C per quelle corpose.**

CONSUMI **In Italia, 35 litri all'anno pro capite.**

RICOTTA

Già Polifemo – racconta Omero – nella sua grotta lavorava il latte «candido e rappreso» e secoli dopo la cremosa ricotta sarebbe stata il pasto di san Francesco. Come nell'antichità anche oggi si produce cuocendo una seconda volta – ri-cotta, appunto – il siero residuo della lavorazione dei formaggi vaccini e ovini. In Italia è buona quasi ovunque, ma è la Romana Dop la più celebrata, per la sua particolare dolcezza. L'altra Dop è di bufala campana, più bianca (tendenza porcellana) e cremosa. Molti gli artigiani che la fanno anche affumicata e, in Abruzzo in particolare, con una leggera crosta nera. Da Nord a Sud è viva la tradizione della ricotta secca, affumicata o salata, da spolverare sulle pietanze. È buona da sola ed è sempre di moda, tanto più in periodo di diete, essendo un latticino ipocalorico. Attenzione, quella davvero magra non è addizionata di latte o panna, ma fatta solo col siero. Differenze caloriche e di digeribilità si notano tra le ricotte vaccine, più delicate, e quelle ovine e di bufala, più saporite. L'uso in cucina è versatile sia nei dolci (senza, non esisterebbero i cannoli e la cassata siciliani né la pastiera napoletana) che nel salato. Non solo nei ripieni di paste e sformati, ma perfino con il pesce. Versatile in gelateria, per il sapore neutro che la rende una base, leggera, da aromatizzare a piacere. La preferite cremosa e vellutata? Mescolatela con vigore prima di mangiarla. C.O. ■

DOVE NASCE **Ovunque in Italia, ma sono Dop solo la ricotta romana (nel logo una testa di ovino) prodotta nel Lazio e quella di bufala in Campania, prodotta anche a Frosinone, Latina, Foggia e Isernia (nel logo la testa di bufala).**

PRODUZIONE **Non è un formaggio ma un latticino, visto che si produce non con la cagliata, ma semplicemente con una ri-cottura del siero.**

CONSERVAZIONE **Va tenuta a 4-5 °C al massimo per 5-6 giorni. Essendo un prodotto fresco, tende a deteriorarsi rapidamente. Appena prodotta ha un delicato profumo latteo. Con il passare dei giorni diventa via via più pungente e acida, con il colore più cupo e la consistenza più compatta e sfarinabile.**

FORMATI **Le confezioni al dettaglio in genere vanno dai 250 grammi ai 2 chili. Sono in plastica, talvolta in carta di pergamena.**

4 INGREDIENTI PER 4 MERENDE

C'è ancora un pezzo di colomba nel sacchetto? Schiacciatela, tostatela, frullatela. Aggiungete cioccolato (magari quello dell'uovo di Pasqua), robiola e salmone. E provatela come zuppa, bonbon e tartina

RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **MARIA VITTORIA DALLA CIA**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

1. TARTINE DI SALMONE E ROBIOLA

Impegno Facile
Tempo 15 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PEZZI

- 100 g **robiola**
- 100 g **salmone affumicato**
- **colomba**
- **latte fresco oppure panna fresca**

Tagliate una fetta di colomba di circa 100 g. Stendetela con un matterello fino ad appiattirla e ritagliatela in triangoli o in dischi.
Tostateli sui due lati in una padella antiaderente calda, per un paio di minuti.
Sminuzzate il salmone e mescolatelo con la robiola e 1 cucchiaio di latte.
Stendete il composto sulle tartine e guarnitele a piacere.

2. ZUPPA DI CIOCCOLATO E COLOMBA

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150 g **latte**
- 100 g **colomba**
- 40 g **cioccolato fuso o cacao amaro in polvere**
- 30 g **zucchero di canna o semolato (si può anche evitare visto che la colomba di per sé è già bella zuccherata)**

Scaldate il latte in una piccola casseruola; appena tiepido, versatevi, poco alla volta, il cacao mescolando con una frusta per evitare che si formino grumi.
Fate sobbollire il composto per circa 2-3 minuti. Se desiderate una salsa particolarmente densa, aggiungete un cucchiaino di amido di mais.
Tagliate la colomba a cubetti e tostateli in padella per circa 1 minuto per lato. Appena rosolati, distribuiteli nelle ciotole, riempite con la cioccolata e mescolate.

3. PAPPARDELLE DI COLOMBA

Impegno Medio
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PEZZI

PER LE PAPPARDELLE

- 300 g **latte**
- 130 g **colomba**
- 2 **uova**
- **burro**

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

- 100 g **robiola**
- 80 g **cioccolato fondente**

PER LE PAPPARDELLE
Frullate la colomba ottenendo una farina di media grana.
Sbattete le uova in una ciotola, stemperatele con il latte, incorporate la farina di colomba e amalgamate con una frusta.
Ungete leggermente con il burro una padellina antiaderente, scaldatela e versatevi un mestolo di composto; distribuitelo uniformemente su tutta la superficie e cuocete per un paio di minuti per lato, ottenendo unacrespella. Procedete così fino a terminare il composto.
Lasciate raffreddare le crespelle, poi tagliatele in striscioline tipo pappardelle.
PER LA CREMA AL CIOCCOLATO
Fondete il cioccolato su un bagnomaria delicato; appena intiepidito, incorporate la robiola e amalgamate con cura.
Servite le pappardelle con la crema.

4. TARTUFINI FONDENTI

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 16 PEZZI

- 150 g **colomba**
- 80 g **robiola**
- 70 g **cioccolato fondente**
- 1 **cucchiaio di latte tiepido**

Tagliate la colomba e sbriciolatela, anche con le mani.
Spezzettate il cioccolato, raccoglietelo in una ciotolina e fondetelo nel forno a microonde, a brevi riprese.
Amalgamate le briciole di colomba con il cioccolato fuso, con le mani o con una forchetta (a piacere potete aggiungere 1 cucchiaio di rum o di un altro liquore a vostra scelta); lavorate il composto fino a ottenere una consistenza omogenea e leggermente appiccicosa.
Modellatelo in palline e passatele nel cacao amaro.

Vassoio rettangolare **Les-Ottomans**, piattino e ciotolina decorati **Ceramico by Zelis**.

IL GUSTO DELL'IMPREVEDIBILE

Un piatto con ingredienti che non ci si aspetta insieme, come nelle più emozionanti opere d'arte. Garantisce Nicola Ricciardi, direttore di Miart

DI **ANGELA ODONE**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Nicola Ricciardi, nato nel 1985 a Milano, curatore e critico d'arte contemporanea, dopo aver avviato e diretto dal 2016 al 2020 le OGR – Officine Grandi Riparazioni di Torino, oggi è direttore artistico di Miart, la fiera di arte moderna e contemporanea che si svolge a Milano dal 14 al 16 aprile ad Allianz MiCo. In questa foto è con il figlio Edoardo, nella sala eventi della nostra Scuola.

«Questa ricetta è un suo cavallo di battaglia? L'ha creata lei?», chiedo a Nicola Ricciardi, direttore artistico di Miart (fiera internazionale d'arte moderna e contemporanea di Milano) per il triennio 2021-2023, mentre inizia a preparare gli ingredienti sul piano di lavoro. «Ma no! È una vostra ricetta di qualche anno fa, non so dire quale». Immediatamente parte la ricerca nell'archivio storico ed eccola: ricettario, primi piatti, giugno 2014. «Tengo, in un'unica raccolta, tutte le ricette che amo di più e che cucino più spesso (ammetto che qualche volta stacco la pagina del giornale per praticità, per questo poi non so più di che anno sia...). Questo risotto, in particolare, rappresenta bene anche il mondo dell'arte in cui lavoro, un mondo dove è normale abbinare cose di ambiti diversi e apparentemente non contigui, che però si esaltano reciprocamente in un connubio perfetto. Qualche esempio culinario? Risotto e lattuga, anatra e arancia. Suonano strani, ma so per certo che sono piatti di successo». «Lei cucina anche l'anatra all'arancia?», domando subito. «No, per carità, quella ricetta è appannaggio assoluto di mio papà. Ciascuno ha i suoi pezzi forti. Così come forse ne avrà anche mio figlio Edoardo, con il quale mi piace cucinare e sperimentare; è un grande appassionato di uova, le mangia in tutti i modi, però non ama la mozzarella. Per lui questa ricetta la preparo senza la guarnizione finale». La storia ci insegna che ogni capolavoro ha bisogno di tempo per essere apprezzato appieno. ■

LA RICETTA

Risotto alla lattuga

IMPEGNO **FACILE**
TEMPO **40 MINUTI**
VEGETARIANA SENZA GLUTINE
INGREDIENTI PER **4 PERSONE**

400 g mozzarella
300 g riso Carnaroli
3-4 pomodori secchi
1 cespo di lattuga
1 scalogno – maggiorana
brodo vegetale – vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Riducete le falde dei pomodori secchi in dadini di piccole dimensioni. Tritate qualche ciuffo di foglie di maggiorana e mescolatele con i pomodori a dadini. Tagliate la mozzarella in fettine e ungetele con poco olio. «Impanatele» con il trito di pomodori secchi e maggiorana e tenetele da parte. Tritate lo scalogno e rosolatelo delicatamente in una casseruola con un paio di cucchiai di olio, poi unite il riso, tostatelo brevemente, sfumatelo con ½ bicchiere di vino (una variante che il nostro ospite ha apportato alla ricetta originale), poi iniziate a bagnarlo con il brodo vegetale caldo. Quando il liquido sarà assorbito, aggiungete altro brodo e proseguite così portando il riso quasi a cottura. Mondate intanto la lattuga; affettatela grossolanamente e frullatela in crema con un paio di cucchiai di olio, un cucchiaio di acqua, sale e pepe. Unite la crema di lattuga al risotto negli ultimi 2 minuti di cottura e togliete dal fuoco. Distribuite nei piatti e completate ciascuno con un paio di fette di mozzarella ai pomodori secchi e maggiorana. Servite subito.

Scoprite l'intervista completa su *lacucinaitaliana.it* e il video sui nostri social.

Piatto **Ginori 1735**.

UN CALICE E MILLE COLORI

dal rosa tenue al viola intenso, passando per il rubino e il porpora: sono davvero tante le sfumature del Lambrusco, un vino con un nome al singolare, ma che va declinato al plurale. Prodotto tra Modena e Reggio Emilia, è tutelato con sei denominazioni che ne rappresentano e ne raccontano le tante anime e tradizioni: Modena Doc, Lambrusco di Sorbara Doc, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc, Lambrusco Salamino di Santa Croce Doc, Reggiano Doc, Colli di Scandiano e di Canossa Doc, per un totale di circa 10.000 ettari di vigneti e una produzione di oltre 46 milioni di bottiglie. Ma non è solo la zona di produzione a fare la differenza: il nome Lambrusco, infatti, non indica un solo vitigno, ma una famiglia di ben 12 uve a bacca nera diverse: Sorbara, Grasparossa, Salamino, Foglia frastagliata, Barghi, Maestri, Marani, Montericco, Oliva, Viadanese, Benetti e Pellegrino. Anche i metodi di vinificazione sono differenti e se il Lambrusco frizzante rappresenta la maggior parte della produzione, con le versioni secco e amabile, sono da scoprire anche quelli Metodo Classico e ancestrali. Grazie a tutte queste differenze, il Lambrusco è uno dei vini più versatili a tavola: si abbina dall'antipasto al dolce, passando per le cucine cinese, giapponese, sudamericana e indiana. Va benissimo per una cena elegante a base di pesce, servito come aperitivo o abbinato a piatti vegetariani; si fa notare quando accompagna l'hamburger ed è indimenticabile con la pizza. ● **WWW.LAMBRUSCO.NET**

Attività realizzata con il contributo del MASAF, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022.

A gennaio 2021, con la fusione di tre precedenti enti, è nato il Consorzio Tutela Lambrusco, che nel 2022 ha lanciato il nuovo sito lambrusco.net, una vetrina che racconta in modo semplice e chiaro tutte le peculiarità delle sei denominazioni.

Tovaglia **La DoubleJ**.

LA CUCINA ITALIANA

RICETTARIO

APRILE 2023

SOSTENIBILITÀ - NIENTE SPRECHI - RIUSO -

Continua il nostro impegno per un modo di cucinare rispettoso, attento alla stagionalità dei prodotti, alla riduzione degli sprechi e alle giuste porzioni, al riutilizzo degli avanzi, al risparmio energetico.

RICETTE **SARA FOSCHINI**, **EMANUELE FRIGERIO**, **WALTER PEDRAZZI**, **SARA TIENI**
TESTI **MARIA VITTORIA DALLA CIA**, **LAURA FORTI**, **SARA TIENI**
CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **MAURIZIO CAMAGNA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

ANTIPASTI
E APERITIVI

INSALATA DI GALLINA, ALBUMI AL FORNO E MACEDONIA DI FRUTTA E VERDURA

UOVA COLORATE RIPIENE SU PRATICELLO DI SONCINO

Vassoio delle uova **Geminiano Cozzi**, tovaglia **Lisa Corti**; piattino con bordo celeste dell'insalata di gallina **Bitossi Home**, piatto di portata **Ginori 1735**, tovaglia **La DoubleJ**.

Piattini decorati **Bitossi Home**, fondo di tessuto **Silva**.

MALTAGLIATI DI QUINOA E CARCIOFI CON CREMA ALLO ZAFFERANO

INSALATA DI GALLINA, ALBUMI AL FORNO E MACEDONIA DI FRUTTA E VERDURA

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 2 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

700 g gallina
200 g cime di rapa
200 g piselli freschi con baccello
150 g asparagi
150 g spinaci novelli
100 g crosta di Parmigiano Reggiano Dop
30 g senape
4 uova – 2 carote
1 mela rossa biologica
1 kiwi
1 arancia non trattata
½ limone non trattato
vino bianco secco
mandorle o altri semi
olio extravergine di oliva
aglio – miele – sale

Mondate le cime di rapa e gli asparagi. Mondate e pelate le carote, sgranate i piselli, avendo cura di tenere da parte tutti gli scarti.
Ponete la gallina in una pentola e copritela con acqua fredda; unite gli scarti delle verdure, ½ bicchiere di vino, sale, la crosta del parmigiano e le scorze degli agrumi.
Portate a bollore, abbassate la fiamma e cuocete coperto per 1 ora e 30 minuti. Spegnete e fate intiepidire la gallina nel brodo.
Lessate le verdure per 5 minuti in acqua salata. Scolatele in un recipiente con acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere il colore brillante.
Scolate e affettate grossolanamente carote e asparagi.
Soffriggete in padella con 1 spicchio di aglio le cime di rapa con le loro foglie per qualche minuto, poi salate.
Lavate gli spinaci.
Separate i tuorli (conservateli per la «Sfoglia rotta» a pag. 68) dagli albumi; montate questi ultimi a neve, disponeteli su una teglia foderata di carta forno, e infornateli per 7 minuti a 180 °C, o finché non saranno lievemente dorati.
Private la mela del torsolo e di parte della buccia, affettatela sottilmente e irroratela con il succo di ½ limone. Unite gli scarti della mela al brodo.
Sbucciate il kiwi e tagliatelo a cubetti.
Scolate la gallina e spolpatela in una ciotola.
Emulsionate la senape con 1 cucchiaio di miele, creando una salsa liscia.
Mescolate la frutta e gli spinaci. Condite con sale, olio e con una vinaigrette ottenuta con 3 cucchiai di olio, il succo di ½ arancia e sale.
Componete l'insalata iniziando dagli spinaci e la frutta, unite gli sfilacci di gallina, le carote, gli asparagi, e infine le cime di rapa brasate.
Completate con l'albume al forno e la salsa di senape e miele. Aggiungete semi di zucca, di sesamo oppure mandorle a lamelle.

UOVA COLORATE RIPIENE SU PRATICELLO DI SONCINO

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 8 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

200 g robiola
120 g barbabietola lessata
100 g spinaci novelli
100 g soncino
8 uova
curcuma in polvere
formaggi freschi spalmabili
erbe aromatiche
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Frullate gli spinaci con un goccio di acqua e raccogliete il frullato in una ciotola.
Frullate la barbabietola e raccoglietela in un'altra ciotola.
Sciogliete 2 cucchiai di curcuma in 1 bicchiere di acqua.
Lessate le uova immergendole in acqua bollente per 9 minuti.
Sgusciatele e lasciatene due al naturale. Immergete le altre, a due a due, nelle ciotole con i «coloranti» naturali: lasciate le due uova nel purè di barbabietola per 2 ore, voltandole ogni tanto, poi toglietele, ponetele in un ciotola, sigillate con la pellicola e conservatele in frigo. Lasciate le altre nei «coloranti», coperte con la pellicola, per 8 ore in frigo, voltandole ogni tanto.
Tagliate le uova a metà e togliete i tuorli. Mescolatene 6 con la robiola, aromatizzate il composto con sale, pepe e altri aromi a vostra scelta, ottenendo una crema. Raccoglietela in una tasca da pasticciere e riempite le uova colorate.
Utilizzate la crema e i 2 tuorli rimasti per creare altre due creme, utilizzando formaggi freschi a piacere, da mescolare con la barbabietola e gli spinaci utilizzati per colorare le uova. Preparate una terza crema di solo formaggio ed erbe aromatiche.
Condite il soncino con olio, sale e pepe; adagiatevi le uova colorate, accompagnandole con le creme.

MALTAGLIATI DI QUINOA E CARCIOFI CON CREMA ALLO ZAFFERANO

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

125 g quinoa di produzione italiana
100 g pecorino grattugiato
3 carciofi mondati
2 uova
aglio
sale – pepe
pangrattato
olio extravergine di oliva

PER LA SALSA

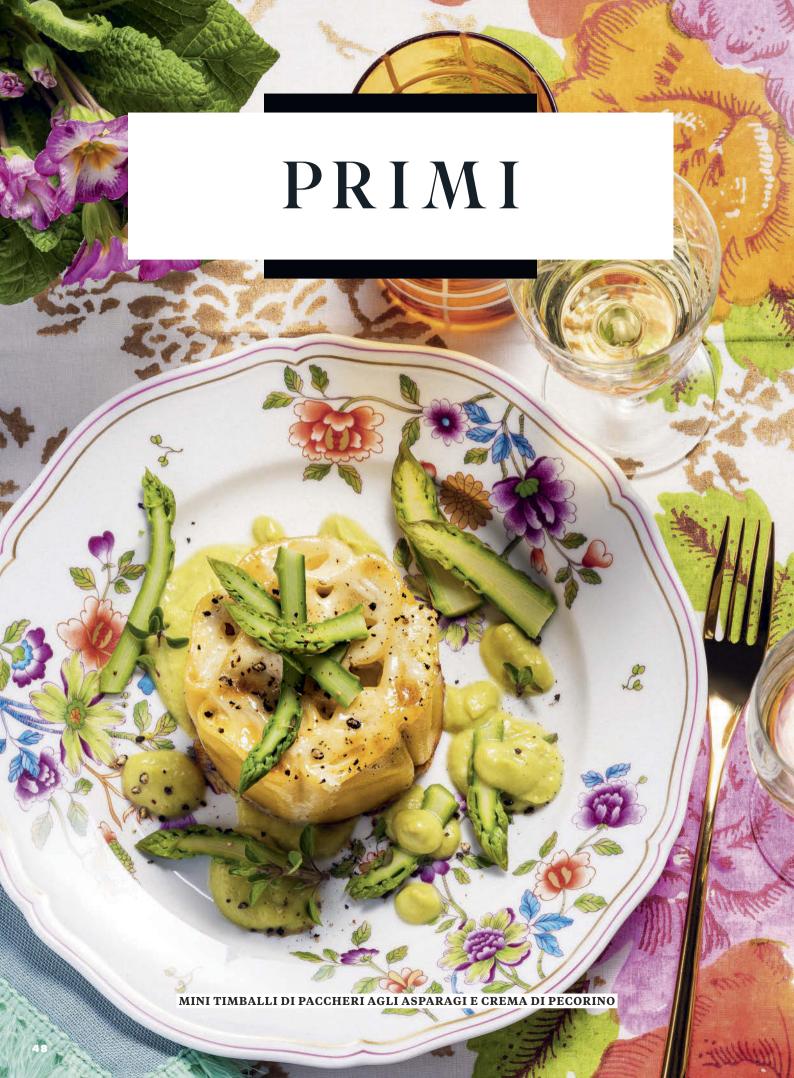
200 g panna fresca
30 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
5 g amido di mais
zafferano in stimmi

Sciacquate la quinoa per togliere il sapore amarognolo e tuffatela in 250 g di acqua salata; cuocetela finché l'acqua non sarà stata assorbita del tutto. Lasciate raffreddare.
Mondate i carciofi, tritateli e saltateli in un velo di olio con 1 spicchio di aglio, lasciandoli croccanti.
Mescolate la quinoa, ormai fredda, con le uova intere, 100 g di pecorino e pepe; poi incorporate i carciofi.
Stendete il composto su un foglio di carta da forno cosparso di pangrattato e livellatelo a 1 cm di spessore; cospargetelo con abbondante pangrattato, tagliatelo a losanghe e infornatelo a 180 °C per 15 minuti circa.

PER LA SALSA

Portate a bollore la panna, spegnete, unite una presa di stimmi di zafferano; dopo 10-15 minuti aggiungete il parmigiano mescolato con l'amido di mais, riportate a bollore mescolando finché non si sarà leggermente addensata. Servitela per accompagnare i maltagliati.

PRIMI

MINI TIMBALLI DI PACCHERI AGLI ASPARAGI E CREMA DI PECORINO

SARA FOSCHINI

La nostra responsabile di cucina si è cimentata in una serie di piatti in cui la sua esperienza di cuoca di casa l'ha guidata nell'ottimizzare tempi ed energia, come nei timballi, in cui nello stesso tempo prepara un primo piatto di festa e la base per un ghiotto finger food. Da provare le linguine, cotte nell'acqua del cavolo.

MINI TIMBALLI DI PACCHERI AGLI ASPARAGI E CREMA DI PECORINO

Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g asparagi
500 g paccheri (o 40 pezzi)
500 g ricotta
250 g latte
100 g Parmigiano Reggiano Dop
90 g Pecorino Romano Dop
20 g burro
20 g farina
2 uova
1 grosso scalogno
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lessate i paccheri in acqua bollente salata e scolateli al dente. Conditeli con un filo di olio per evitare che si attacchino tra loro.
Lavate gli asparagi, togliendo solo le estremità, e lessateli in acqua bollente salata per 5-8 minuti, secondo il calibro.
Mondate lo scalogno, tritatelo e soffriggetelo in padella con un filo di olio e un pizzico di sale.
Scolate gli asparagi, separate le punte e riducete i fusti a rondelle, fino a dove sono teneri. Conservate le parti terminali più fibrose.
Insaporite le rondelle di asparagi con lo scalogno, per 2-3 minuti.
Lavorate in una ciotola la ricotta con le uova, il parmigiano grattugiato, un po' di pepe e incorporate le rondelle di asparagi. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere.
Riempite tutti i paccheri, fino a esaurire la crema. Collocateli in 4 stampi ad anello (scegliete un diametro in cui ce ne stiano sei), unti di olio e posati su una teglia foderata con carta da forno.
Preparate una salsa al pecorino: fondete il burro e la farina, stemperate con il latte e cuocete mescolando, fino al bollore. Versate il pecorino a pioggia e mescolate finché non si sarà fuso e amalgamato. Ricavate dalle parti terminali degli asparagi tutta la polpa residua, raschiandoli fino a scartare solo le fibre. Frullate la polpa ottenuta insieme con la salsa di pecorino.
Distribuite la salsa di pecorino sulla sommità dei timballini, quindi infornateli a 180 °C finché non saranno gratinati (circa 20-30 minuti).
Sfornate i timballi e serviteli con le punte degli asparagi tagliate a metà, ed eventuale salsa residua.
PER OTTIMIZZARE Per questa ricetta abbiamo previsto dosi in più, in modo che rimanga circa una dozzina di paccheri ripieni: si possono conservare in frigorifero e trasformare poi in bocconcini da servire al momento dell'aperitivo. Trovate la ricetta a pag. 68.

LINGUINE CON CAVOLO VIOLA E VONGOLE

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg vongole spurgate
320 g linguine
¼ cavolo cappuccio viola
taralli
limone
aglio
prezzemolo
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale

Tagliate il cavolo in pezzi e lessatelo in acqua bollente salata per circa 12 minuti.
Fate aprire le vongole in una casseruola con una tazzina di vino e il coperchio. Filtrate infine il sugo che si sarà formato.
Sgusciate quasi tutte le vongole, lasciandone solo alcune con mezzo guscio, per decorazione.
Scolate il cavolo con la schiumarola, conservando l'acqua di cottura; frullatelo e passatelo al setaccio. Fatelo insaporire in una padella con un filo di olio e 1 spicchio di aglio. Bagnate con un po' del sugo delle vongole.
Lessate le linguine nell'acqua di cottura del cavolo, scolatele e saltatele nella padella con il cavolo; completate il piatto con le vongole, taralli sbriciolati a piacere, scorza di limone, a striscioline o grattugiata, e prezzemolo.

Maltagliati di quinoa *pag. 47*

Il sapore dei carciofi e dello zafferano è valorizzato da un bianco come il **Vermentino di Sardegna**. Ci piace il carattere mediterraneo di Opale 2022 di Cantina Mesa che ha profumi di frutta matura, erbe aromatiche e spezie dolci e un gusto persistente e iodato.
22 euro, cantinamesa.com

Mini timballi di paccheri agli asparagi e crema di pecorino *pag. 50*

Tra i vini che meglio accompagnano i piatti con gli asparagi c'è il bianco aromatico **Sauvignon**. Il 2021 di Borgo Conventi nasce nel Collio, una delle zone di elezione per la varietà, e sfoggia con eleganza i caratteristici profumi di peperone, foglia di pomodoro e salvia.
14 euro, borgoconventi.it

Linguine con cavolo viola e vongole *pag. 50*
Ghirlanda di patate *pag. 56*

A proprio agio con i piatti di pesce e con le verdure, il **Lugana** è un vino dalle spiccate note minerali e fruttate. Ci piace il Mandolara 2022 di Le Morette per la sua tipicità, i profumi fragranti e l'equilibrio.
11 euro, luganalemorette.it

PESCI

ALICI MARINATE E CIPOLLE AGRODOLCI

Piatti colorati **Bitossi Home**, tovaglia **La DoubleJ**.

Piatti **Bitossi Home**, posate **Sambonet**, calice **Galleria Radisa**, fondo di tessuto **Silva Tessuti**.

CROCCHETTE DI SEPPIA E CECI CON ZUCCHINE E MAIONESE NORI

ALICI MARINATE E CIPOLLE AGRODOLCI

Cuoca Sara Tieni
Impegno Facile
Tempo 1 ora
più 20 minuti di marinatura
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone

- 500 g **alici freschissime**
- 350 g **fragole**
- 280 g **latte di mandorla non zuccherato**
- 5 **spicchi di aglio**
- 1 **cipolla rossa**
- 1 **limone non trattato**
- **aceto di mele**
- **finocchietto selvatico**
- **olio di mais**
- **zucchero**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Eviscerate le alici: staccate la testa, apritele a libro e privatele della lisca centrale, avendo cura di mantenere intatta la coda.
Stendetele in una pirofila con la polpa rivolta verso l'alto e irroratele con poco olio extravergine, un pizzico di sale e scorza di limone grattugiata; coprite con la pellicola e ponete a marinare in frigo per 20 minuti.
Affettate le fragole, conditele con il succo di ½ limone, 1 cucchiaio di zucchero e 1 cucchiaino di aceto di mele. Mescolate, coprite con la pellicola e lasciate marinare per 15 minuti.
Mondate ½ cipolla rossa e tagliatela a fettine sottili. Raccoglietela in una padella con 1 cucchiaio di zucchero e 1 cucchiaio di aceto di mele, mescolate e cuocete a fuoco medio per 4-6 minuti.
Sbucciate gli spicchi di aglio, tagliateli a metà e privateli dell'eventuale anima verde; cuoceteli nel latte di mandorla a fuoco medio per 15 minuti (o finché non saranno teneri). Nel caso il composto si asciugasse troppo, aggiungete piccole quantità di latte di mandorla (50 g al massimo).
Versate tutto in un mixer, unite 2 cucchiai di olio di mais (potete provare anche l'olio di sesamo), 1 cucchiaino di aceto di mele e frullate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
Disponete le alici nel piatto con le cipolle in agrodolce e le fragole. Completate con qualche ciuffo di finocchietto, la salsa all'aglio e, a piacere, con pepe rosa.

Alici marinate *pag. 53*
Piadine con coniglio *pag. 70*

Ci piace l'abbinamento con un **Etna Rosato**, come il 2022 di Barone di Villagrande, un vino che unisce profondità e spensieratezza e che si fa ricordare per i profumi di fragoline e nespole e il sapore elegante, agrumato e persistente.
18 euro, villagrande.it

Crocchette di seppia e ceci *pag. 53*
«Sfoglia rotta» in brodo *pag. 68*

Gli aromi tropicali di un bianco del Sud accompagnano bene sia il ripieno della «sfoglia rotta» sia le polpettine di pesce e legumi. Abbiamo scelto l'**Alcamo Bianco** Vigna Casalj 2022 di Tenute Rapitalà: prodotto con uva catarratto di montagna, è rotondo e di bella freschezza.
11 euro, gruppoitalianovini.it

CROCCHETTE DI SEPPIA E CECI CON ZUCCHINE E MAIONESE NORI

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA MAIONESE
- 210 g **olio di semi**
- 30 g **olio extravergine di oliva**
- 3 **fogli di alga nori**
- 1 **uovo**
- 1 **tuorlo**
- **aceto**
- **limone**
- **sale**

PER LE ZUCCHINE
- 350 g **zucchine**
- **olio extravergine di oliva**
- **limone**
- **sale**

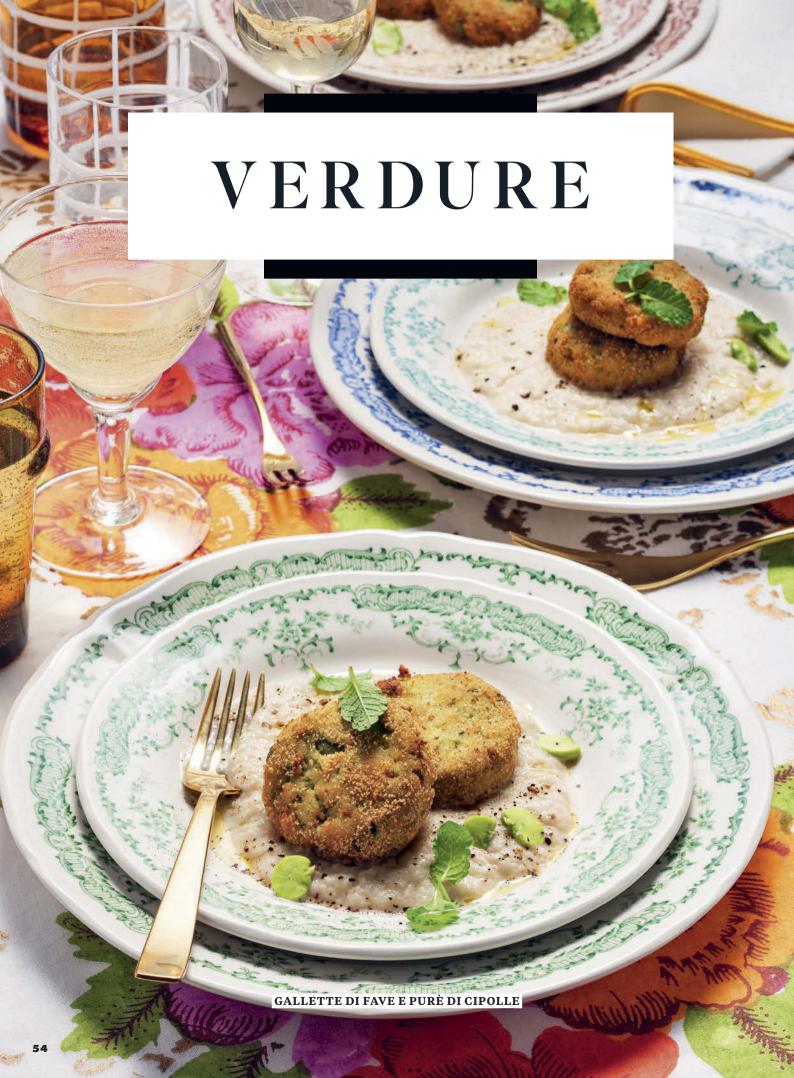
PER LE CROCCHETTE
- 750 g **seppie pulite**
- 150 g **ceci sgocciolati**
- **pangrattato**
- **farina**
- **semola rimacinata di grano duro**
- **burro chiarificato**
- **sale – pepe**

PER LA MAIONESE
Raccogliete nel bicchiere del mixer a immersione l'uovo e il tuorlo con l'olio di semi, l'olio di oliva, 1 cucchiaino di aceto, una presa di sale e 1 cucchiaio di succo di limone. Frullate tutto insieme fino a ottenere una maionese cremosa e consistente.
Spezzettate l'alga nori e unitela alla maionese, insieme alla scorza grattugiata di ½ limone. Lasciate insaporire intanto che preparate il resto della ricetta.
PER LE ZUCCHINE
Lavate le zucchine e spuntatele, quindi tagliatele in striscioline, meglio se con l'aiuto della mandolina. Salatele e lasciatele riposare per 20 minuti, quindi strizzatele delicatamente e conditele con un filo di olio e succo di limone.
PER LE CROCCHETTE E LE SEPPIE
Separate le teste delle seppie dai sacchi, togliete anche le piccole alette.
Tagliate a pezzetti i sacchi e frullate tutto nel cutter, fino a ottenere una crema.
Frullate a parte anche i ceci, quindi mescolateli con la crema di seppie. Aggiustate di sale e pepe, unite 4 cucchiaiate di pangrattato, o quanto ve ne serve per rendere il composto abbastanza consistente da riuscire a formare delle palline.
Lavorate su un vassoio infarinato e formate palline grandi come grosse olive, infarinandole bene.
Friggetele nel burro chiarificato: il livello del grasso deve essere sufficiente perché le crocchette risultino immerse per metà: scegliete una casseruola piccola e friggetene poche alla volta, per circa 2 minuti. Scolatele su carta da cucina.
Infarinate le teste delle seppie e le alette nella semola di grano duro, scrollatele bene per eliminare l'eccesso, quindi friggete anch'esse nel burro chiarificato, per 2 minuti.
Servite le crocchette e gli altri fritti sulle zucchine marinate, accompagnando con la maionese nori.
TRE VOLTE SOSTENIBILE
Gli ingredienti della ricetta sono nostrani ed economici. Il burro chiarificato assicura un fritto asciutto e salutare, vista l'alta resistenza al calore. L'alga nori è tra i cibi sostenibili del futuro. Al gusto, sorprendono il sapore dato dal burro chiarificato e il gusto salino e minerale della maionese nori.

VERDURE

GALLETTE DI FAVE E PURÈ DI CIPOLLE

Piatti decorati della ghirlanda e tovaglia **La DoubleJ**, piatti delle gallette **Bitossi Home**, calice **Galleria Radisa**, bicchieri **Zafferano Italia**, posate **Sambonet**, tovaglia **Lisa Corti**.

GHIRLANDA DI PATATE TIEPIDE CON CREMA DI CIPOLLOTTO E PRIMIZIE

WALTER PEDRAZZI

Cuoco, docente di cucina, ricercatore, innovatore e divulgatore, collabora con *La Cucina Italiana* da oltre trent'anni. Esperienza e inventiva caratterizzano i suoi piatti, sempre attenti alla stagionalità e alla strategia culinaria più «economica»: vi consigliamo la piadina con gli avanzi del coniglio e la schiacciata in padella.

SARA TIENI

Giornalista, diplomata all'istituto di Alta Cucina francese Le Cordon Bleu di Tokyo, adora scoprire il mondo attraverso i suoi sapori per raccontarli e tradurli nei piatti di casa. Nella sua cucina quotidiana sperimenta abbinamenti e tecniche in linea con uno stile antispreco. Originale il brodo della «sfoglia rotta» aromatizzato con gli scarti della frutta.

GALLETTE DI FAVE E PURÈ DI CIPOLLE

Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL PURÈ DI CIPOLLE

- 250 g **cipolle**
- 25 g **olio extravergine di oliva**
- 20 g **panna fresca**
- **sale – pepe**

PER LE GALLETTE DI FAVE

- 230 g **fave fresche sgranate**
- 100 g **ricotta**
- 25 g **pecorino**
- 1 **uovo**
- **pangrattato**
- **menta**
- **sale – pepe**
- **olio di arachide**

PER IL PURÈ DI CIPOLLE

Tagliate a fette le cipolle e cuocetele in una casseruola con un filo di olio, una presa di sale e il coperchio, per circa 1 ora, a fuoco molto lento, finché non si saranno praticamente disfatte; aggiungete la panna negli ultimi 5 minuti di cottura.
Spegnete quando il liquido si sarà bene asciugato e frullate con il mixer a immersione, quindi aggiustate di sale e pepe, ottenendo il purè.

PER LE GALLETTE DI FAVE

Scottate le fave in acqua bollente salata per 6-7 minuti, scolatele e sbucciatele.
Frullatele nel cutter molto grossolanamente insieme con il pecorino, un ciuffetto di menta, la ricotta, sale, pepe, e 60 g di pangrattato.
Dividete il composto in 6 parti e formate delle gallette. Passatele nel pangrattato e friggetele in olio di arachide ben caldo (180 °C) per 2 minuti, finché non saranno dorate. Scolatele su carta da cucina.
Servite le gallette sul purè di cipolle, completando con un filo di olio extravergine e un po' di pepe.

GHIRLANDA DI PATATE TIEPIDE CON CREMA DI CIPOLLOTTO E PRIMIZIE

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g **patate**
- 200 g **taccole**
- 200 g **cavoletti di Bruxelles**
- 120 g **yogurt greco**
- 100 g **caprino vaccino**
- 30 g **pistacchi sgusciati**
- 4 **ravanelli**
- 3 **carote novelle**
- 2 **cipollotti con la parte verde**
- 1 **mazzetto di agretti**
- 1 **mazzetto di crescione**
- 1 **mazzetto di rucola**
- 1 **arancia non trattata**
- **aceto balsamico**
- **pane casareccio raffermo non troppo asciutto**
- **miele**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe nero**

Mondate e lavate il crescione e la rucola e immergeteli in una ciotola di acqua ben fredda: li manterrà croccanti fino al momento dell'utilizzo.
Affettate finemente i ravanelli e uniteli a crescione e rucola nell'acqua fredda.
Pelate le carote, mondate gli agretti, i cavoletti e i cipollotti, separando il bulbo dal gambo verde.
Tagliate a fette sottili il pane casareccio, disponetelo in una teglia con un filo di olio, salate, e infornate per 5 minuti a 180 °C a forno ventilato, in modo da ottenere dei crostini.
Lessate in acqua bollente salata le taccole, il verde dei cipollotti, gli agretti, i cavoletti e le carote, per 7-8 minuti; scolateli e immergeteli subito in acqua e ghiaccio per mantenere il colore brillante. Scolate tutto.
Frullate i gambi di cipollotto con 1 mestolo di acqua di cottura e 20 g di olio ottenendo una crema omogenea. Aggiustate di sale.
Condite le altre verdure lessate con olio e sale.
Amalgamate caprino e yogurt greco e conditeli con una macinata di pepe.
Pelate le patate e tagliatele grossolanamente. Cuocetele a vapore nella vaporiera o nella pentola a pressione (per 15 minuti dopo il fischio).
Passatele allo schiacciapatate, conditele con qualche cucchiaio della crema di cipollotto e disponetele ad anello in un piatto di portata, aiutandovi con un coppapasta.
Inserite delicatamente nelle patate, tiepide, le verdure cotte, a tocchetti, e i crostini.
Preparate una vinaigrette: emulsionate 30 g di olio con 2 cucchiai di succo di arancia e la scorza grattugiata, 2 cucchiai di aceto balsamico, 1 cucchiaio di miele, sale e pepe.
Completate la ghirlanda con il crescione, la rucola, i ravanelli, i bulbi dei cipollotti affettati, i pistacchi

SCHIACCIATA ALLE ERBE DI CAMPO IN PADELLA

Schiacciata alle erbe di campo in padella *pag. 57*
Uova colorate *pag. 47*

Scegliete un bianco giovane e leggero, come la **Ribolla Gialla** 2022 di Cantina Puiatti: i suoi profumi di mela Golden, uva spina ed erbe aromatiche e la gradazione alcolica di 12,5% ben si accordano con le verdure e le ricette con le uova.
15 euro, puiatti.com

tritati e qualche ciuffo di crema di caprino e servitela tiepida, irrorata, all'ultimo momento, con la vinaigrette al miele. Potete arricchirla, a piacere, con tuorli morbidi.

SCHIACCIATA ALLE ERBE DI CAMPO IN PADELLA

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **350 g semola rimacinata di grano duro**
- **350 g bietole da foglia**
- **200 g cipolla**
- **170 g tarassaco**
- **150 g radicchietti misti**
- **2 spicchi di aglio**
- **Grana Padano Dop**
- **santoreggia o timo**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Impastate la semola con 200 g di acqua tiepida e una presa di sale, lavorate molto bene il composto, finché non sarà liscio, elastico e omogeneo. Fatelo riposare sotto una ciotola per 1 ora.
Lavoratelo poi di nuovo, quindi lasciatelo riposare per 1 ora ancora.
Mondate intanto i radicchietti, il tarassaco e le bietole, quindi lavatele e lasciatele immerse in una ciotola di acqua.
Tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 2 spicchi di aglio con la buccia, 2 cucchiai di olio e una presa di sale.
Aggiungete le erbe, prendendole dalla ciotola senza scolarle troppo, in modo che conservino un po' della loro acqua. Fate insaporire, quindi unite la santoreggia tritata e un'altra presa di sale.
Chiudete con il coperchio, abbassate il fuoco e fate cuocere per circa 7-8 minuti, finché non si sarà asciugata l'acqua. Spegnete e allargate le verdure in un piatto a raffreddare.
Dividete la pasta a metà (preparerete 2 schiacciate) e stendetela in 2 sfoglie grandi e sottili, lavorando su un piano unto di olio, con le mani anch'esse unte.
Disponete al centro le verdure, formando un disco delle dimensioni della padella (22 cm), cospargetele con abbondante grana grattugiato, quindi rimboccatevi sopra la sfoglia in modo da coprirle del tutto.
Cuocete la schiacciata in una padella leggermente unta di olio, con il coperchio, voltandola spesso, per circa 40 minuti. Cuocete allo stesso modo la seconda schiacciata.
Servite accompagnandola a piacere con uova sode, insalata fresca e salumi.

DA SAPERE
Questa schiacciata, che utilizza un impasto semplicissimo, senza lievitazione, è farcita con erbe di campo, in piena stagione ora, e non utilizza il forno. Ne abbiamo cotte due per ottimizzare i tempi: riscaldata il giorno dopo, sempre in padella, torna fragrante.

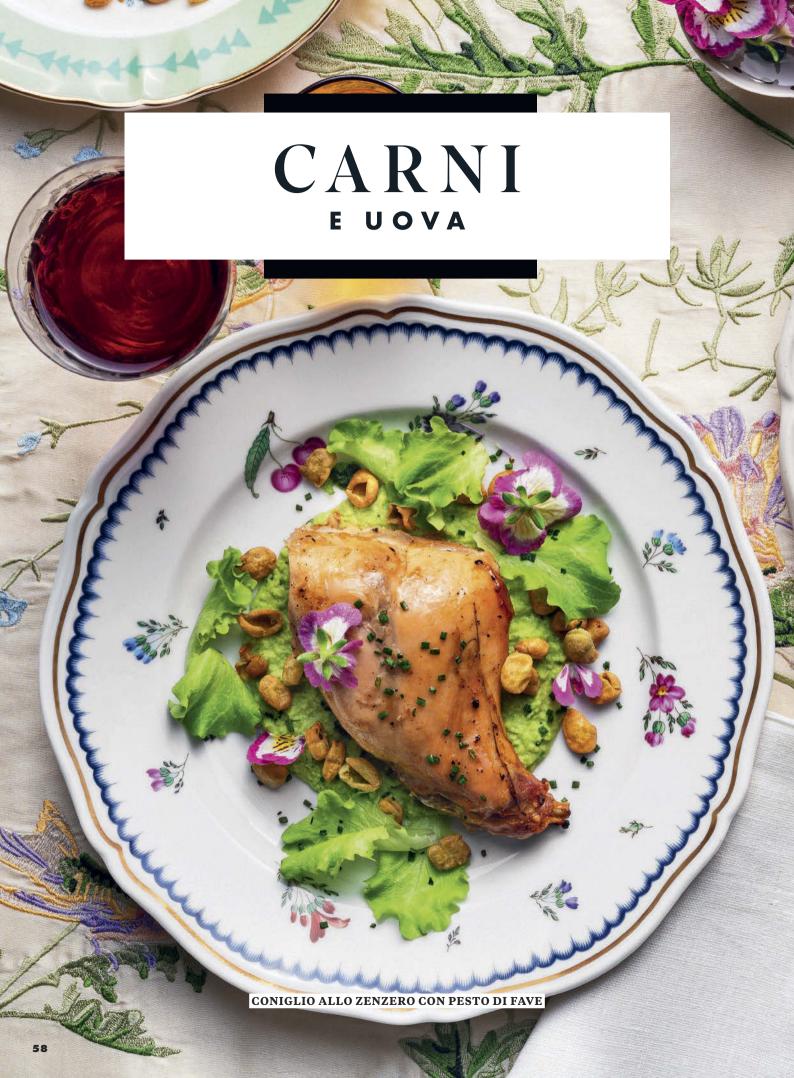
CARNI
E UOVA

CONIGLIO ALLO ZENZERO CON PESTO DI FAVE

Piatto decorato del coniglio **Ginori 1735**, forchetta **Sambonet**, fondo di tessuto **Silva Tessuti**.

COSTOLETTE DI AGNELLO

Piatti **Bitossi Home**, bicchieri **Zafferano Italia**, posate **Sambonet**, sottopiatto del fusello **La DoubleJ**, fondi di tessuto **Silva Tessuti**.

SFORMATO DI RICOTTA CON TUORLO CREMOSO

CONIGLIO ALLO ZENZERO CON PESTO DI FAVE

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,6 kg 1 coniglio pulito
250 g fave sgranate fresche
60 g zenzero fresco
erbe aromatiche – pepe
erba cipollina – farina
insalata e fiori eduli – sale
vino bianco – olio di arachide
olio extravergine di oliva

Togliete la testa e lavate il coniglio, asciugatelo molto bene e cospargetelo con lo zenzero grattugiato. Ponetelo in una pirofila, copritelo con la pellicola e fatelo riposare in frigo per 1 ora.
Sciacquatelo con il vino bianco, mettetelo in una pirofila, ungetelo con un filo di olio, salate e pepate, imbottite il ventre con un ciuffo di erbe aromatiche.
Infornatelo a 180 °C per circa 50 minuti. A metà cottura, irroratelo con 1 bicchiere di vino e voltatelo.
Sbollentate intanto le fave in acqua bollente, per 1 minuto, scolatele e sbucciatele, conservando le bucce.
Frullatele nel cutter con 40 g di olio extravergine, 90 g di acqua, una presa di sale, ottenendo un pesto cremoso.
Completatelo con 1 cucchiaio di erba cipollina tagliata a rocchetti.
Scuotete le bucce delle fave per eliminare eventuale acqua residua, quindi infarinatele, scrollatele dalla farina in eccesso e friggetele in olio di arachide a 190 °C per 1 minuto.
Sfornate il coniglio e tagliatelo in modo da ottenere 4 porzioni: due dalle cosce e due dalla sella.
Conservate il resto del coniglio e spolpatelo, ottenendo tutta la carne: potrete utilizzarla per le piadine di lenticchie a pag 70.
Servite il coniglio con il pesto di fave, le bucce fritte, accompagnandolo a piacere con insalata e fiori.

FUSELLO DI MANZO, PUNTARELLE E BRICIOLE ALLE ALICI

COSTOLETTE DI AGNELLO

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g piselli sgranati
160 g mais lessato
150 g yogurt
12 costolette di agnello
olio extravergine di oliva
scalogno
burro
sale

Frullate il mais con il suo liquido insieme con lo yogurt, 1 cucchiaio di olio e una presa di sale. Passate il frullato ottenuto al setaccio, per una salsa particolarmente setosa.
Cuocete i piselli in una casseruola con ½ scalogno tritato, una piccola noce di burro e 50 g di acqua, per circa 12 minuti dal bollore.
Ungete le costolette con un filo di olio e cuocetele in una padella molto calda per circa 2 minuti per lato.
Servitele con i piselli e la salsa di mais.

ECOCUCINA Questo piatto utilizza ingredienti nostrani e di stagione, tutti preparati con cotture veloci, che risparmiano tempo ed energia, garantendo il massimo del gusto, grazie al rispetto dell'ingrediente fresco.

SFORMATO DI RICOTTA CON TUORLO CREMOSO

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di marinatura
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

900 g ricotta ovina
60 g cornflakes
6 carciofi – 6 uova
limone – cipollotto
maggiorana – menta →

burro – pepe – sale
olio extravergine di oliva

Pulite i carciofi e immergeteli via via in una bacinella di acqua con succo di limone. Tagliateli poi a fettine sottili e raccoglieteli in una ciotola con una presa di sale e il succo di ½ limone. Lasciateli riposare per 1 ora.
Lavorate la ricotta con la frusta, per renderla cremosa. Insaporitela con pepe e maggiorana.
Separate gli albumi dai tuorli, avendo cura di tenere i tuorli in 6 ciotoline separate, che coprirete per evitare che si formi una pellicola in superficie.
Unite gli albumi alla ricotta e lavorate con la frusta nuovamente per rendere il composto omogeneo.

Coniglio allo zenzero *pag. 61*
Insalata di gallina *pag. 47*

Le carni bianche, accompagnate dalle verdure di primavera, stanno bene con un bianco strutturato e di carattere. Provate l'abbinamento con l'**Offida Pecorino** Navicchio 2022 di Il Conte Villa Prandone, ampio, intenso e speziato. Servitelo sui 12 °C. *16 euro, ilcontevini.it*

Costolette di agnello *pag. 61*

Di tradizione è l'abbinamento con un rosso di medio corpo, come il **Chianti Classico**. Abbiamo trovato incantevole l'annata 2019 di Casaloste, che ha profondità, bevibilità spensierata e profumi tipici di piccoli frutti e viola. *22 euro, casaloste.com*

Sformato di ricotta con tuorlo cremoso *pag. 61*
Gallette di fave e purè di cipolle *pag. 56*

La freschezza di una bollicina di montagna è perfetta per le ricette vegetariane e la vivacità del perlage bilancia la cremosità dell'uovo e dei formaggi freschi. Un grande classico è il **Trento** Maximum **Blanc de Blancs** di Ferrari, uno Chardonnay in purezza elegante ed equilibrato. *23 euro, ferraritrento.com*

Sbriciolate i cornflakes. Ungete l'interno di 6 stampi ad anello (ø 7 cm, h 6 cm) con il burro morbido e cospargeteli con le briciole di cornflakes.
Appoggiate gli stampi su una placca foderata con carta da forno e riempiteli con un primo strato di composto di ricotta e albume. Create un incavo e adagiatevi delicatamente i tuorli. Copriteli infine con altro composto di ricotta, rimanendo circa 2 cm sotto la sommità dello stampo (il composto crescerà in cottura).
Infornate gli stampi a 140 °C per 10 minuti. Sfornateli, trasferiteli nei piatti, con l'aiuto di una paletta, quindi lasciateli riposare per 10 minuti, infine rimuovete gli anelli.
Strizzate lievemente i carciofi; conditeli con olio e un trito di cipollotto, menta e germogli a piacere.
Serviteli con gli sformatini.
DA SAPERE Per questa ricetta si utilizza in gran parte la ricotta, che è un prodotto di per sé sostenibile perché si ottiene dal «sottoprodotto» avanzato dalla produzione dei formaggi, il siero, che viene poi ricotto. La curiosità di questo piatto è data dall'utilizzo dei cornflakes per impanare gli stampi: un'idea che consente di non buttare gli eventuali residui dei sacchetti che non sono più graditi per la colazione. Nello stesso tempo, insieme con la ricotta, i cornflakes danno al piatto una nota dolce che lo rende molto adatto anche per un brunch.

FUSELLO DI MANZO, PUNTARELLE E BRICIOLE ALLE ALICI

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
700 g fusello di manzo
500 g puntarelle freschissime
150 g pane casareccio raffermo
6 filetti di alici sott'olio
1 peperoncino fresco
vino rosso
limone – burro
rosmarino fresco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate le puntarelle: tagliatele a striscioline sottili e immergetele in acqua e ghiaccio.
Compattate il fusello, a temperatura ambiente, legandolo con spago da cucina a mo' di arrosto.
Sciogliete una noce di burro in un'ampia padella, unite poco olio e un rametto di rosmarino. A padella ben calda (140 °C) unite la carne e rosolatela vivacemente per 3 minuti per lato (aiutatevi con una pinza per voltarla senza forarla). Sfumate con ½ bicchiere di vino rosso e completate la cottura per altri 4-5 minuti. Rimuovete la carne e fatela riposare su una griglia per una decina di minuti.
Alzate la fiamma e versate nella padella 1 bicchiere di vino, deglassando il fondo di cottura.
Unite al sugo ottenuto una noce di burro e addensatelo per qualche minuto; regolate di sale.
Private il peperoncino dei semi, e tritatelo sottilmente.
Preparate un'emulsione stemperando 3 filetti di alici con 20 g di olio e 1 cucchiaio di succo di limone; insaporite con il peperoncino e un pizzico di sale.
Scolate e tamponate con un panno le puntarelle, e conditele con l'emulsione alle alici.
Tritate grossolanamente la crosta e la mollica del pane raffermo, ricavando delle grosse briciole.
Stemperate le rimanenti alici con 4 cucchiai di olio e mescolatele con le briciole di pane. Rosolatele in padella con poco rosmarino.
Condite le puntarelle con l'emulsione di peperoncino e alici e disponetele in un piatto di portata.
Affettate la carne a 5 mm di spessore, irroratela con il suo sugo e adagiatela sulle puntarelle. Salate, pepate e completate con le briciole aromatizzate.
IL FUSELLO
O girello di spalla, è un taglio «minore» della spalla dei bovini, dalla caratteristica forma conica. Per la sua consistenza tenera si avvicina al filetto, ed è molto più economico. Siccome non è molto conosciuto, chiedetelo al vostro macellaio con qualche giorno di anticipo, in modo che lo possa procurare.
LE PUNTARELLE
È importante assicurarsi che siano freschissime, poiché con il passare dei giorni acquistano un sapore amaro.
GLOSSARIO
Julienne: indica un tipo di taglio dei vegetali, in striscioline lunghe 2-3 cm e spesse 2 mm.

DOLCI

Piatto della crostata **Geminiano Cozzi**, piattino **Bitossi Home**, fondo di tessuto **Silva Tessuti**.

CROSTATA FRANGIPANE

GANACHE AI LAMPONI E CREMA INGLESE PER LA COLOMBA

Calici e piattini della crema catalana **Galleria Radisa**; piattini della colomba **Bitossi Home**, tovagliolo **Giardino Segreto**, tovaglia della colomba **Lisa Corti**.

CREMA CATALANA DI FRAGOLE

EMANUELE FRIGERIO

Pasticciere per vocazione e per eredità e maestro della nostra Scuola, ha maturato una grande esperienza nelle basi classiche ma è anche alla continua ricerca di dosaggi più sostenibili, abbinamenti e tecniche nuove. Provate, per esempio, a fare riposare la frolla dopo averla stesa: risulterà più friabile.

CROSTATA FRANGIPANE

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
- **250 g farina 00**
- **150 g burro**
- **100 g zucchero di canna fine**
- **1 uovo**
- **1 limone**
- **sale**

PER LA CREMA FRANGIPANE
- **60 g farina di mandorle**
- **60 g burro**
- **40 g zucchero semolato**
- **1 uovo**

PER COMPLETARE
- **300 g mele Annurca**
- **40 g zucchero**
- **limone**

PER LA PASTA FROLLA
Amalgamate il burro a tocchetti con lo zucchero, la scorza grattugiata dell'intero limone e un pizzico di sale, amalgamate bene in modo che non rimangano grumi, incorporate l'uovo e infine la farina. Modellate la pasta a forma di panetto, stendete a 5 mm di spessore tra due fogli di carta da forno e ponete in frigo per 1 ora (o meglio per 12 ore: la consistenza risulterà più friabile perché lo zucchero avrà il tempo di assorbire l'umidità dell'impasto e la rilascerà in cottura). Ritagliate un disco di pasta frolla e posatelo sul fondo di una tortiera (ø 20 cm), sopra un disco di carta da forno. Foderate il bordo con margherite o dischetti ritagliati con un piccolo coppapasta (ø 3,5 cm) sormontati per metà, oppure, più semplicemente, con una striscia di pasta.

PER LA CREMA FRANGIPANE
Amalgamate il burro, morbido, con lo zucchero, quindi incorporate l'uovo e, per ultima, la farina di mandorle.

PER COMPLETARE
Affettate le mele, con la buccia, a lamelle sottili. Versate in padella lo zucchero, 1 cucchiaino di succo di limone, unite le mele, portate sul fuoco, coprite e cuocete per una decina di minuti (dovranno risultare morbide e asciutte). Distribuitele nella crostata, livellatele un po' e poi coprite con la crema frangipane.
Infornate a 160 °C per 20-25 minuti in modalità statica.

GANACHE AI LAMPONI E CREMA INGLESE PER LA COLOMBA

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
più 45 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 COLOMBA

PER LA GANACHE AI LAMPONI
- **750 g panna fresca**
- **100 g cioccolato bianco**
- **50 g lamponi**
- **15 g miele di acacia**
- **cardamomo**

PER LA CREMA INGLESE
- **50 g latte**
- **50 g panna fresca**
- **35 g zucchero**
- **1 tuorlo**

Scaldate 300 g di panna fino a 85 °C, con il miele e 4 baccelli di cardamomo leggermente schiacciati; versate, filtrando, sul cioccolato tritato e mescolate; unite anche il resto della panna, lasciate raffreddare a temperatura ambiente, quindi ponete in frigo per 30 minuti, infine montate.
Frullate i lamponi, versate il frullato in una tasca da pasticciere munita di bocchetta a gianduiotto, riempitela con la ganache e distribuitela sulla colomba, ricoprendone la superficie.

PER LA CREMA INGLESE
Mescolate il tuorlo con lo zucchero; scaldate il latte e la panna e versateli sul tuorlo; cuocete la crema fino a 85 °C. Una volta fredda, raccoglietela in un cornetto di carta da forno e distribuitela sulla colomba.
Decorate a piacere con lamponi, scaglie di cioccolato bianco e mandorle sabbiate.

CREMA CATALANA DI FRAGOLE

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 35 minuti
più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **250 g latte – 250 g fragole pulite**
- **70 g zucchero semolato**
- **30 g zucchero di canna**
- **25 g amido di mais –**
- **2 tuorli – basilico (oppure menta o melissa)**

Scaldate il latte a 85 °C. Mescolate i tuorli con lo zucchero semolato e l'amido (conservate gli albumi per le nuvolette a pag. 70); stemperate con il latte caldo e cuocete mescolando fino a 85 °C.
Frullate le fragole ottenendo un purè liscio e incorporatelo nella crema; versatela nello stampo e fate raffreddare a temperatura ambiente e poi in frigorifero.
Frullate 4-5 foglie di basilico con 30 g di zucchero di canna ottenendo una polvere. Cospargetela sulla crema, ormai raffreddata, e bruciatela con l'apposito cannello.

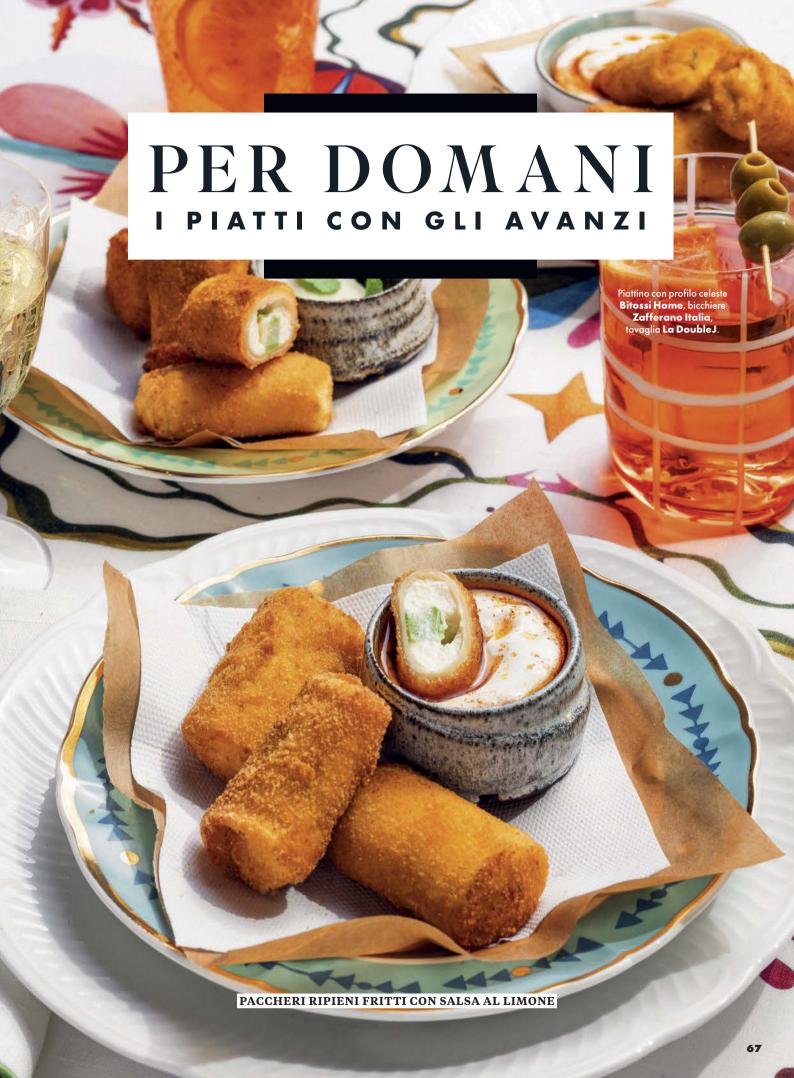
Fusello e puntarelle *pag. 62*

La carne di manzo predilige l'accostamento con un rosso di buona struttura, come quelli toscani a base di sangiovese. Consigliamo il **Brunello di Montalcino** 2018 di Fattoria dei Barbi, figlio di un'annata già godibile da subito. È speziato, fruttato, con tannini eleganti. ***37 euro, fattoriadeibarbi.it***

PER DOMANI

I PIATTI CON GLI AVANZI

Piattino con profilo celeste **Bitossi Home**, bicchiere **Zafferano Italia**, tovaglia **La DoubleJ**.

PACCHERI RIPIENI FRITTI CON SALSA AL LIMONE

PACCHERI RIPIENI FRITTI CON SALSA AL LIMONE

Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- 20 g **Parmigiano Reggiano Dop**
- 12 **paccheri ripieni (preparati con i Mini timballi, pag. 50)**
- 2 **uova – pangrattato**
- **olio di arachidi – sale**

PER LA SALSA
- 150 g **panna fresca**
- 40 g **Parmigiano Reggiano Dop**
- ½ **limone non trattato**
- ½ **scalogno – sale – pepe**
- **olio extravergine di oliva**

Sbattete le uova con il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale.
Immergetevi i paccheri, quindi passateli nel pangrattato e infilzateli su stecchi da spiedo lunghi.
Friggeteli in abbondante olio di arachide ben caldo (180 °C) finché non saranno dorati (basterà 1 minuto).
Scolateli su carta da cucina.
PER LA SALSA
Affettate finemente lo scalogno e soffriggetelo in un velo di olio. Aggiungete la panna, il parmigiano grattugiato e la scorza grattugiata del limone. Scaldate fino al bollore, aggiustando di sale e pepe.
Spegnete e lasciate raffreddare, quindi completate con il succo del limone. Se vi piace il piccante, unite un olio mescolato con 1 cucchiaio di peperoncino in polvere.

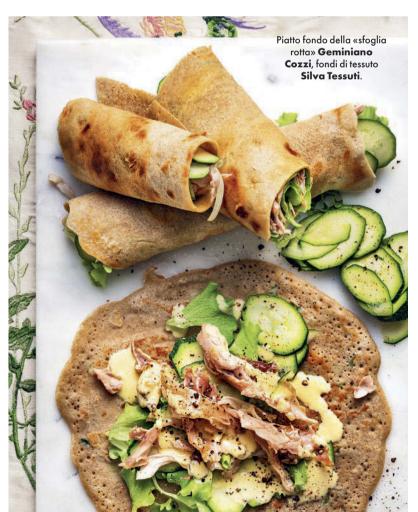
«SFOGLIA ROTTA» IN BRODO

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- 1 litro **brodo di gallina (resto della lavorazione dell'Insalata tiepida di gallina, pag. 47) aromatizzato con scarti di frutta e verdura**
- 300 g **farina 00**
- 200 g **mascarpone**
- 150 g **crescenza**
- 100 g **formaggi bianchi freschi tipo robiola o caprino**
- 30 g **Grana Padano Dop**
- 4 **tuorli (resto della lavorazione dell'Insalata di gallina, pag. 47)**

→

«SFOGLIA ROTTA» IN BRODO

PIADINE DI LENTICCHIE CON POLPA DI CONIGLIO

Piatto fondo della «sfoglia rotta» **Geminiano Cozzi**, fondi di tessuto **Silva Tessuti**.

1 limone non trattato
1 uovo intero
noce moscata
salsa di soia dolce

Preparate la sfoglia: disponete la farina a fontana su una spianatoia e al centro ponete i tuorli e l'uovo. Amalgamate il tutto poco alla volta, prima con una forchetta, quindi impastando con le mani fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Nel caso fosse troppo appiccicosa, incorporate poca farina alla volta fino a 50 g.
Avvolgete l'impasto nella pellicola e fatelo riposare in frigo per 1 ora.
Amalgamate in una ciotola tutti i formaggi e aromatizzateli con la scorza di limone grattugiata e una presa di noce moscata.
Infarinate il piano e lavorate la pasta stendendola in sfoglie piuttosto sottili. Aiutandovi con una spatola, distendete omogeneamente il composto di formaggi su metà delle sfoglie. Coprite con le rimanenti sfoglie e premete con delicatezza con le mani facendole aderire perfettamente.
Ritagliate dei raviolini di circa 2 cm per 1 cm usando una rotella ondulata.

Crema catalana di fragole *pag. 66*
Ganache ai lamponi e crema inglese per la colomba *pag. 66*

Con i dolci cremosi stanno bene le bollicine dolci e quando ci sono i frutti rossi, meglio sceglierle rosate. Il **Manzoni Moscato** Sathià Maschio dei Cavalieri profuma di pesca gialla, frutto della passione e fragola e ha un gusto morbido e agrumato.
18 euro, maschiodeicavalieri.com

Crostata frangipane *pag. 66*
Nuvolette in salsa kiwi *pag. 70*

Scegliete un **Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze** in versione **Dry**, come il Toni di V8+: il residuo zuccherino ben bilanciato dall'acidità lo rende perfetto con il sapore dolce-acido delle nuvolette; è un classico in abbinamento alla crostata frangipane.
33 euro, proseccov8.com

Filtrate il brodo, portatelo a bollore, riducete la fiamma al minimo e unite 4-5 cucchiai di salsa di soia.
Calatevi i raviolini, pochi alla volta, e lessateli delicatamente per non fare uscire il ripieno; scolateli con una schiumarola a mano a mano che vengono a galla (in 30 secondi circa), deponendoli direttamente nei piatti.
Completate ciascuno con 2 mestoli di brodo e 1 cucchiaino di salsa di soia dolce.

SVUOTAFRIGO
Per il ripieno di questi raviolini si sfruttano tutti i formaggi morbidi che si hanno in casa, come caprino, squacquerone, ricotta... Mentre per aromatizzare il brodo sono ottimi tutti gli scarti della frutta: torsoli, bucce e perfino i piccioli delle fragole, che daranno un profumo speciale.

ISPIRAZIONE REGIONALE
Questo piatto è una libera interpretazione della «spoja lorda», tipica minestra romagnola.

PIADINE DI LENTICCHIE CON POLPA DI CONIGLIO

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g farina di riso
150 g latte
70 g lenticchie secche
50 g farina 00
2 zucchine
1 cipollotto
polpa di coniglio sfilacciata (dal Coniglio allo zenzero, pag. 61)
insalata fresca a piacere
salse a piacere – sale
olio extravergine di oliva

Mettete a bagno le lenticchie per 12 ore. Scolatele e frullatele. Mescolatele con la farina di riso e la farina 00, quindi stemperate con il latte e 150 g di acqua.
Affettate il cipollotto e rosolatelo in una padella con un filo di olio, quindi unitelo al composto di lenticchie.
Distribuitene un quarto in una padella leggermente unta di olio (usate un pezzetto di carta da cucina) e cuocetelo come una piadina, per 2 minuti; versate sulla piadina un filo di olio, voltatela, cuocetela per 1 minuto, quindi voltatela nuovamente.
Preparate così altre tre piadine.
Farcitele con un po' di insalata, gli sfilacci di coniglio, la zucchina in fettine sottili e salsa a scelta.
Arrotolate le piadine e passatele nuovamente in una padella calda.

NUVOLETTE IN SALSA KIWI

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PEZZI
60 g albume (circa 2, dalla Crema catalana, pag. 66)
150 g zucchero
3 kiwi
1 lime

Montate a neve gli albumi con 50 g di zucchero.
Formate delle quenelle prelevando un po' di composto e modellandolo tra due cucchiai; immergetele in uno ciroppo, al lieve bollore, preparato con 250 g di acqua, 100 g di zucchero e il succo di 1 lime.
Cuocete le quenelle finché non si saranno rassodate, scolatele con una schiumarola su carta da cucina.
Frullate i kiwi e distribuite la salsa ottenuta in 4 bicchieri o coppette; completate con una o due quenelle di albumi ciascuno.
Decorate a piacere.

NUVOLETTE IN SALSA KIWI

PER LUXARDO

COME IN PASTICCERIA

Luxardo è stata fondata a Zara dal capostipite Girolamo nel 1821 ed è ancora oggi guidata dalla stessa famiglia, giunta alla settima generazione. L'azienda è diventata famosa nel mondo per il Maraschino, un liquore messo a punto dalla marchesa Maria Canevari, moglie di Girolamo Luxardo, e ottenuto dalla distillazione della marasca. Per la sua eccellente qualità si meritò il brevetto dall'Imperatore d'Austria, mentre oggi è scelto dai barman di tutto il mondo: è infatti perfetto per impreziosire cocktail, ma anche dolci e macedonie o per essere gustato come bicchierino di fine cena. All'iconica bottiglia del Maraschino, ancora oggi impagliata, si sono nel tempo affiancati altri prodotti di qualità superiore, come le confetture Extra di frutta e il miele millefiori, particolarmente apprezzati dai pasticcieri e da chi anche a casa vuole realizzare dolci perfetti. ● **WWW.LUXARDO.IT**

SAVARIN AL MARASCHINO

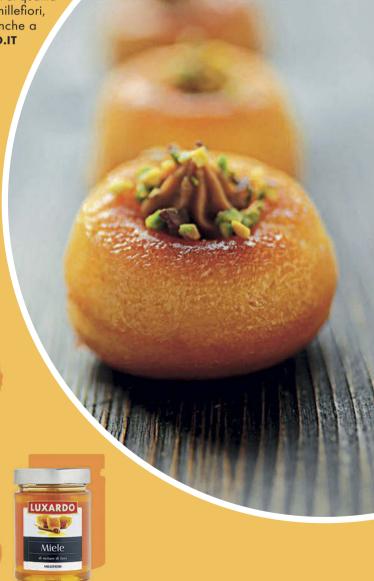
RICETTA DEL MAESTRO CIRO MAIORANO
INGREDIENTI PER CIRCA 28 PEZZI

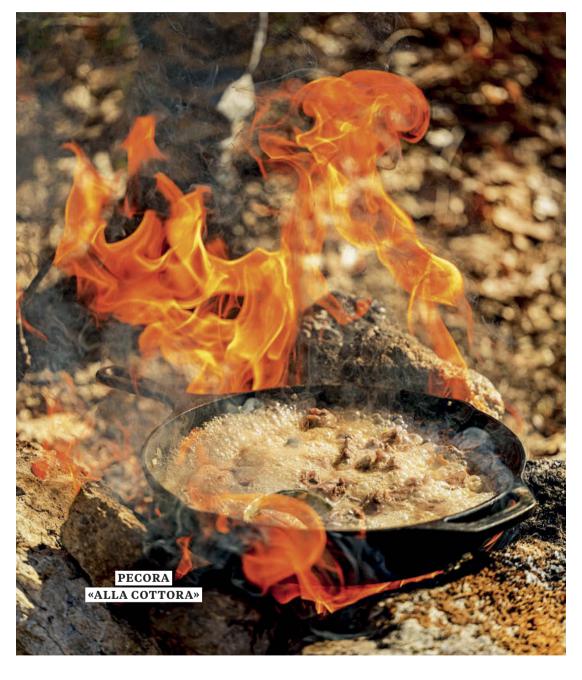
Per l'impasto
240 g uova – 200 g farina 00 – 60 g burro
18 g zucchero semolato
10 g miele millefiori Luxardo – 8 g lievito – 4 g sale

Per la bagna al Maraschino Luxardo
200 ml Maraschino Luxardo Originale
200 ml acqua

Per la crema
80 g latte – 30 g tuorli – 30 g zucchero semolato
20 g panna – 8 g amido di mais

Impastate la farina, lo zucchero, il lievito e ¾ delle uova nella planetaria. Quando l'impasto risulterà liscio, incorporate pian piano il miele, un altro po' di uova, poco alla volta, il burro in pomata e l'ultima parte delle uova. Terminate con il sale.
Suddividete l'impasto negli stampi, lasciate lievitare finché il volume iniziale sarà raddoppiato e cuocete, poi, in forno ventilato preriscaldato a 175°C per 30 minuti.
Togliete i savarin dagli stampi e lasciateli raffreddare.
Mescolate l'acqua con il maraschino Luxardo, scaldate sul fuoco e inzuppate i savarin nella bagna tiepida.
Preparate la crema portando a bollore il latte con la panna; unite il composto ai tuorli precedentemente montati con lo zucchero e l'amido di mais setacciati. Fate cuocere per 1 minuto.
Farcite i savarin con la crema, completate a piacere con granella di nocciole o di pistacchi e servite.

Il cuoco e influencer Davide Nanni nei boschi vicino a Castrovalva (AQ), intento a preparare i piatti per *La Cucina Italiana*. Ex membro della brigata di Giorgio Locatelli a Londra, è oggi seguitissimo sui social per le sue ricette della tradizione, rivisitate, realizzate nei boschi, su fuoco vivo.

IO, CUOCO SELVAGGIO

PECORA «ALLA COTTORA»

In Abruzzo da Davide Nanni, che dopo aver girato il mondo è tornato nel suo borgo, nel cuore della Maiella, a cucinare nella natura, sul fuoco vivo. Trascinandoci nel suo mondo, grazie ai social

DI **SARA TIENI**, RICETTE **DAVIDE NANNI**, FOTO **ANDREA STRACCINI**

È mattina presto a Castrovalva, un borgo medievale austero e incantevole in provincia dell'Aquila, sfiorato anche dall'artista olandese Maurits Cornelis Escher negli Anni Trenta: una manciata di case, arroccate sul dorso della Maiella. Noi di *La Cucina Italiana* siamo qui per seguire le gesta culinarie di Davide Nanni (su IG Chef Davide Nanni), professione cuoco, nella sua cucina «particolare»: il bosco. Davide, trentun anni, è uno degli interpreti della nuova cucina «wild». Ovvero preparazioni, anche complesse, ma eseguite nella natura, su fuoco vivo, con pochi strumenti e molta tecnica. La stessa con cui sta preparando tartare e cavatelli, conditi con erbe e ingredienti locali, come le «zolle» di aglio (steli di aglio sott'olio) e bacche di ginepro.

Com'è nata la sua passione?

«Qui ci sono le mie radici, il ristorante di famiglia, la Locanda Nido d'Aquila fondata da mio nonno, che un'aquila l'aveva allevata veramente. Mi portava a pascolare le pecore nei boschi, si mangiava lì; con un coltello incideva un lilletto, cioè un legnetto, e faceva una forchetta, perché dimenticava sempre le posate. Le prime emozioni per la cucina nacquero così. Dopo arrivò l'alberghiero, da cui finii dritto nella brigata di Giorgio Locatelli a Londra».

Un esordio prestigioso.

«Non fu un periodo felice in realtà: troppa competizione. Decisi di tornare a casa e, per lo stress, persi venti chili. Mi salvò l'amore per questo lavoro e una brigata di ragazzi che incontrai quando mi stabilii a lavorare a Roma. Con uno di loro, Marco, andai in Florida. Finì che mi chiesero di mettere le polpette sull'amatriciana. Capii che l'America l'avevo già trovata: era a Castrovalva. Decisi di prendere le redini del ristorante di famiglia».

E come si finisce a cucinare nei boschi?

«Grazie a una lavata di capo di mamma. Gli inizi non sono stati facili: non trovavo personale per la sala, c'era stata la pandemia. Un giorno, dopo il primo lockdown, mi vide sul divano, depresso, e mi gridò di reagire. Mi chiesi allora cos'è che mi rendeva felice. Presi mio padre e lo trascinai nel bosco. Lui filmava, io cucinavo e poi montavo. Con la prima ricetta, su IG, facemmo un milione di visualizzazioni. Era la cipollata, una zuppa di patate e cipolle che preparava sua nonna, un piatto tanto povero quanto gustoso. Da lì l'intuizione: fare cucina di tradizione ma giocosa e contemporanea».

Per esempio?

«Ho rivisto la pecora "alla cottora", piatto antichissimo, con una nuvola di genziana. O la "pasta del pastore" di mio nonno Angelo, con le patate e il pecorino, che ho rielaborato con pappardelle, pepe e carne a striscioline».

Un sogno per il futuro?

«Un ristorante panoramico con piscina a sfioro sull'infinito delle mie montagne. E dimostrare che una dimensione più umana, anche nell'alta cucina, esiste».

CAVATELLI CON GUANCIALE, CIME DI RAPA E PECORINO

I cavatelli preparati a mano nel bosco da Davide Nanni, mantecati con abbondante pecorino romano. Nella pagina accanto, alcune fasi della preparazione (notare le «forchette» fatte con legni del bosco) e la degustazione di Davide con papà Mario e mamma Maria Bambina.

Davide con un agnellino, nella sua azienda agricola. Sotto, Castrovalva, nei pressi di Sulmona, dove vive e gestisce con i genitori l'agriturismo Locanda Nido d'Aquila, con b&b diffuso. Nella pagina accanto, dall'alto a sinistra in senso orario, una veduta di Castrovalva, la tartare, la sala di affinamento dei salumi prodotti dalla sua famiglia e un momento della preparazione della fonduta in coccio, sul fuoco vivo.

TARTARE ALL'ABRUZZESE

«Il segreto dei miei piatti? Produciamo tutto da zero. Anche il mangime per gli animali, che nove mesi all'anno pascolano liberi. Condisco con tante erbe spontanee e mi allineo ai ritmi della natura. Nella tartare metto le "zolle" di aglio, ovvero gli steli sott'olio dell'aglio selvatico e dell'aglio di Sulmona».

Impegno Facile
Tempo 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g filetto di manzo
110 g pecorino
80 g panna fresca
40 g germogli di aglio sott'olio
4 fette di pancetta tesa
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate il filetto in piccoli pezzi e conditelo con olio, sale e pepe. Scaldate la panna, unite il pecorino e amalgamate fino a ottenere una crema fluida.
Scaldate una padella di ghisa e rosolatevi la pancetta finché non sarà croccante.
Formate la tartare e completatela con i germogli di aglio e la fonduta di pecorino.

CAVATELLI CON GUANCIALE, CIME DI RAPA E PECORINO

«Questi cavatelli sono una ricetta di famiglia. Una pasta fresca mantecata con tanto pecorino, come si fa qui, e cime di rapa. Il tocco? Il sapore affumicato dato dalla cottura su legno di faggio».

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

450 g semola rimacinata di grano duro
200 g cime di rapa
160 g guanciale
120 g pecorino romano – sale

Disponete la farina su un pianale e aggiungete il sale e, piano piano, 260 g di acqua tiepida, impastando fino a formare un impasto omogeneo.
Tagliate l'impasto in quattro e, un pezzo alla volta, stendetelo con il matterello dandogli uno spessore di circa 1 cm. Tagliate l'impasto a striscioline e poi in quadratini uguali. Pizzicate con indice, medio e pollice e trascinate il cubetto dandogli la forma del cavatello.
Rosolate il guanciale in padella e quando sarà quasi croccante unite le cime di rapa spezzettate grossolanamente.
Brasatele per 7-8 minuti, poi sfumate con poca acqua.
Cuocete i cavatelli in acqua bollente salata, scolateli e uniteli al guanciale e alle cime di rapa.
Saltateli in padella mantecandoli con il pecorino grattugiato e servite.

PECORA «ALLA COTTORA»

«Questa ricetta mi ricorda mia madre Maria Bambina. Rispetto alla tradizione, che prevede la cottura della pecora in un unico pezzo; io la taglio a tocchetti e la aromatizzo con le bacche di ginepro fresche, che colgo nel bosco».

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

650 g coscia di pecora
2 carote
1 costa di sedano
2 foglie di alloro
1 costa di sedano
1 cipolla
vino rosso – maggiorana
timo – rosmarino
bacche di ginepro – sale
olio extravergine di oliva

Tritate la carota, la cipolla, il sedano e soffriggeteli in un'ampia padella in abbondante olio, fino a quando saranno appassiti. Aggiungete le erbe aromatiche, private dello stelo.
Tagliate la carne a tocchetti e unitela al soffritto con 2 foglie di alloro. Rosolatela, sfumate con 1 bicchiere di vino rosso, fate evaporare, quindi bagnate con 1-2 mestoli di acqua, coprendo a filo la carne. Unite bacche di ginepro, sale, e cuocete, coperto, a fuoco basso per 30 minuti.
Servite in ciotole di terracotta, ben caldo.

TARTARE ALL'ABRUZZESE

MORBIDEZZE DA SOGNO

Il maestro di alta pasticceria Gianluca Fusto trasforma il cioccolato in creme irresistibili, decorazioni inaspettate, pepite al sapore d'infanzia

CROSTATA DI LAMPONI CON GANACHE DI CIOCCOLATO AL LATTE

RICETTE **GIANLUCA FUSTO**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **CAMILLA GIACINTI**

CAKE GIANDUIOSO

Piatto della crostata, piattini e calici **Maisons du Monde**.

GIANLUCA FUSTO

Tra i più grandi pasticcieri d'Italia e non solo, è stato il primo straniero a poter accedere all'École du Grand Chocolat Valrhona. Organizzato e preciso, ma insieme esplosivo nella sua creatività, oggi lavora in tutto il mondo, partendo dal suo Fusto Milano.

Fusto Milano è una realtà molto speciale nel mondo della pasticceria: ce la racconta?

«Nasce come un labo-boutique, uno speakeasy del dolce. Oggi è diventato il quartier generale di tutti i nostri progetti collegati alla pasticceria. Cerchiamo una diversificazione e Fusto Milano è un posto dove succedono cose inusuali. Come le feste di compleanno di clienti che vogliono vivere un'esperienza a 360 gradi, con la torta che viene preparata davanti ai loro occhi. O come quando, tempo fa, una casa di produzione filippina ha girato all'interno di Fusto Milano: insomma, è un laboratorio ma anche un luogo di idee, uno sviluppatore di emozioni, una casa, mia e di Linda (*Massignan, la moglie di Gianluca, nonché sua preziosa collaboratrice, mente creativa e organizzativa*, ndr)».

Una casa cosmopolita e in movimento: quali sono le novità?

«Oggi siamo a Londra, all'interno del Bulgari Hotel, e stiamo partendo con progetti in Medio Oriente e in Giappone. Fusto Milano, poi, è anche un luogo che va dal cliente: in tanti ci chiedono di entrare nelle loro case per creare emozioni speciali nel corso di eventi privati. Tempo fa abbiamo organizzato un buffet per ottanta persone a Bombay, e ci siamo trovati a cucinare con Mauro Colagreco».

Come ha creato i dolci di questo servizio?

«L'idea era quella di semplificare la mia pasticceria, mantenendo però alcuni cardini come il legame tra materia prima, gusto e stagionalità, le consistenze e la sostenibilità, che qui si traduce nell'idea di riusare il cioccolato delle uova di Pasqua. Nel cake, poi, i canditi e l'uvetta creano una buona masticabilità e il gianduia aggiunge profumi. I vaniglietti ripropongono i sapori dell'infanzia, quelli che i bambini sono in grado di apprezzare con il loro gusto ancora non complesso, più incline alla semplicità del cioccolato bianco. Per finire, c'è la parte spettacolare, quella della crostata, incontro di croccante e cremoso, di colori contrastanti, di frutti rossi e di cioccolato al latte. Mi piace molto far divertire le persone con la pasticceria, come se fosse un gioco».

CROSTATA DI LAMPONI CON GANACHE DI CIOCCOLATO AL LATTE

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
150 g farina 00
75 g burro
60 g zucchero a velo
33 g uova
20 g farina di mandorle
5 g scorza di limone grattugiata
1,5 g sale
colorante alimentare rosso

PER LA COMPOSTA DI LAMPONI
120 g lamponi freschi
20 g zucchero
15 g succo di frutto della passione
7,5 g miele di acacia
2,5 g pectina

PER LA GANACHE
180 g panna fresca
75 g cioccolato al latte
10 g miele di acacia

PER COMPLETARE
sfoglie di cioccolato
lamponi freschi

PER LA PASTA FROLLA
Impastate, nella planetaria o a mano, lo zucchero a velo con la farina di mandorle, la farina 00, il sale e la scorza di limone con il burro freddo a cubetti, fino a ottenere un insieme di briciole.
Stemperate l'uovo freddo con il colorante e incorporatelo alla pasta fino a ottenere una consistenza omogenea.
Stendetela tra due fogli di carta da forno e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora.
Foderate con la frolla uno stampo da crostata (ø 18 cm), fondo e bordi, livellando le eccedenze con un coltellino.
Infornate a 180 °C per 18-20 minuti.
Sfornate e lasciate raffreddare.

PER LA COMPOSTA DI LAMPONI
Raccogliete gli ingredienti in una casseruola e fateli bollire per 1 minuto (o finché i lamponi non si saranno disfatti); spegnete, versate in una ciotola e lasciate raffreddare.

PER LA GANACHE
Scaldate 100 g di panna con il miele, portandola quasi al bollore.
Fondete a bagnomaria il cioccolato al latte, versatevi la panna calda, →

in tre volte, e amalgamatela mescolando energicamente; aiutatevi anche con il mixer a immersione.
Aggiungete poi la panna rimasta, ben fredda, e mescolatela nuovamente con il mixer a immersione.
Lasciate raffreddare la ganache in frigorifero per 2 ore.
Togliete infine la ganache dal frigorifero e montatela con le fruste elettriche.

PER COMPLETARE
Riempite la crostata con la composta di lamponi, quindi unite la ganache montata, aiutandovi con una tasca da pasticciere, con la bocchetta tagliata da Saint-Honoré.
Decorate a piacere con sfoglie di cioccolato e lamponi freschi, farciti con la composta rimasta.

CAKE GIANDUIOSO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- **70 g uova**
- **60 g arancia candita**
- **55 g cioccolato fondente**
- **45 g farina 00**
- **45 g liquore Grand Marnier**
- **35 g burro**
- **35 g olio di vinacciolo**
- **35 g uvetta**
- **30 g zenzero candito**
- **10 g zucchero muscovado**
- **10 g cacao**
- **3 g lievito in polvere per dolci**
- **zucchero semolato**

Immergete l'uvetta in acqua calda.
Mescolate lo zucchero muscovado con la farina, il cacao e il lievito. Aggiungete le uova sbattute e amalgamate.
Sciogliete il burro e mescolatelo con l'olio di vinacciolo e il cioccolato. Quando il composto sarà fluido e amalgamato, unitelo alle polveri.
Aggiungete l'uvetta scolata, l'arancia e lo zenzero canditi, tagliati a pezzetti, e 25 g di Grand Marnier, quindi versate il composto in uno stampo da plumcake (circa 19x7 cm), foderato con carta da forno.
Infornate a 160 °C per 35 minuti.
Sciogliete 20 g di zucchero semolato in 30 g di acqua e 20 g di Grand Marnier.
Sfornate il dolce e spennellatelo abbondantemente con la bagna. Lasciatelo raffreddare.
Servitelo decorandolo a piacere.

DA SAPERE Se volete decorare il dolce con gli «spaghetti» di cioccolato che vedete nella foto, fate fondere dei gianduiotti (o ovetti di gianduia) e versate il cioccolato in uno stampo squadrato. Lasciatelo solidificare nuovamente, quindi passatevi sopra un rigalimoni (si acquista nei negozi più forniti di attrezzature da cucina). Per i lati del cake, Gianluca Fusto ha utilizzato sfoglie di cioccolato sminuzzate, e ha poi completato con foglie d'oro.

VANIGLIETTI DI PASQUA

Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 40 PEZZI

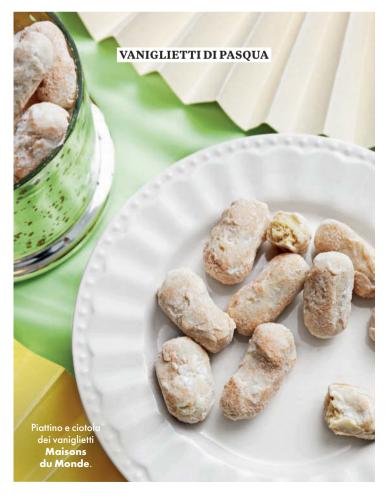
- **340 g cioccolato bianco**
- **160 g panna fresca**
- **70 g burro**
- **30 g miele di acacia**
- **2 baccelli di vaniglia**
- **zucchero semolato – fecola**

Incidete per il lungo i baccelli di vaniglia. Mescolate i semi di uno di essi con 3 cucchiai di zucchero e 3 cucchiai di fecola.
Scaldate la panna con i semi dell'altro baccello di vaniglia e il miele, portandola quasi a bollore.
Fondete il cioccolato bianco a bagnomaria o nel microonde, quindi versatevi sopra la panna calda, in tre volte, mescolando energicamente.
Aggiungete infine il burro a dadini, freddo di frigorifero, mescolando finché non si sarà bene incorporato.
Lasciate riposare il composto in frigorifero, coperto, per 2 ore.
Formate poi piccoli ciuffi, modellateli in palline irregolari, quindi rotolatele nello zucchero alla vaniglia.

BONTÀ AUMENTATA Per rendere ancora più invitanti questi dolcetti, fondete altro cioccolato bianco; passatevi i vaniglietti, già ricoperti di zucchero, e ripassateli nuovamente nello zucchero aromatico: acquisteranno una crosticina molto croccante. Decorateli a piacere con polvere dorata o di bronzo.

VANIGLIETTI DI PASQUA

Piattino e ciotola dei vaniglietti **Maisons du Monde**.

Il risotto tinca e bruscandoli del ristorante Maffei di Verona. Il pesce di lago è uno degli abbinamenti più classici con il vino Lugana, bianco capace di valorizzare anche le ricette con le verdure.

UN LAGO DI VINO

Affacciato sulle sponde meridionali del Lago di Garda, il territorio del Lugana si estende su 2.560 ettari vitati, tra Lombardia e Veneto, per una produzione di circa 28 milioni di bottiglie all'anno. Grazie al particolare microclima mediterraneo, ai suoli di argilla bianca ricchi di minerali e al caratteristico vitigno locale turbiana, qui nascono vini bianchi pieni di carattere e con una grande capacità di sfidare il tempo, che regala loro sfumature intriganti e inaspettate. Declinato in cinque tipologie (d'annata, superiore, riserva, vendemmia tardiva e spumante), il Lugana ha una grande versatilità in tavola, che si potrà scoprire anche in occasione del prossimo Vinitaly. Il Consorzio Lugana Doc, infatti, è uno degli sponsor di Vinitaly&TheCity: oltre ad avere allestito una postazione nella bellissima Torre dei Lamberti (dal 31 marzo al 3 aprile), ha stretto una collaborazione con il celebre ristorante veronese Maffei, che dal 27 marzo al 7 aprile servirà il risotto tinca e bruscandoli, studiato appositamente per valorizzare le caratteristiche del Lugana; gustosissimo e di stagione, è facile da fare anche a casa. **WWW.CONSORZIOLUGANA.IT**

RISOTTO TINCA E BRUSCANDOLI

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

100 g tinca – 80 g riso Carnaroli
50 g bruscandoli – 40 g burro
2 coste di sedano – 1 cipolla – prezzemolo
pangrattato – Parmigiano Reggiano
olio extravergine di oliva Garda Dop
olio di semi di girasole – sale – pepe

Sfilettate la tinca; tagliate a dadini i filetti del pesce, impanateli nel pangrattato e friggeteli in olio di semi.
Mettete in una pentola capiente gli scarti della tinca con qualche ramo di prezzemolo, le coste di sedano e la cipolla tagliate a pezzi; unite qualche cucchiaio di olio extravergine e un bel pizzico di sale, coprite tutto con circa 2 litri di acqua e cuocete a pentola coperta e a fiamma bassa per circa 2 ore. Filtrate poi il brodo ottenuto.
Lavate e pulite i bruscandoli, eliminando la parte legnosa dei germogli e tritateli con qualche cucchiaio di olio extravergine, ottenendo una salsina. A piacere potete tenere da parte qualche bruscandolo per la decorazione dei piatti.
Tostate il riso in una casseruola, quindi unite il brodo caldo a più riprese, mescolando e portando a cottura il risotto in circa 18 minuti. Amalgamate la salsina di bruscandoli e spegnete la fiamma; regolate di sale e di pepe e mantecate il risotto con il burro e qualche cucchiaio di Parmigiano Reggiano.
Impiattate il risotto, completate con i dadini di tinca e, a piacere, i bruscandoli interi tenuti da parte.

NUOVE COPPIE

Rompere gli schemi spesso conduce a magnifiche scoperte. Mai provato Metodo Classico e porchetta?

DI **FIAMMETTA FADDA**
FOTO **MASSIMO BIANCHI**
STYLING **SERENA GROPPO**

Si chiama «tennis bracelet» ed è quel filo di diamanti da portare mentre si fa sport che ha sdoganato il vecchio precetto secondo cui i brillanti non si possono indossare prima delle nove di sera. Lo stesso vale per il Metodo Classico e lo Champagne, di regola destinati a eventi speciali, e qui impegnati in una nuova dimostrazione della loro personalità multiforme. Questa volta in compagnia dei più popolari cibi di strada.

Il divertimento è assicurato, ma ci sono anche motivi seri per proporre questo binomio provocatorio. Perché, per stare bene con Metodo Classico e Champagne, un cibo deve avere una robusta componente grassa per bilanciarne l'acidità e, secondo i massimi esperti, contenere degli amidi, come pane o focaccia, per prolungare la sensazione dell'invecchiamento sui lieviti, e delle proteine, come carne o formaggio, per coronare la soddisfazione del palato.

Ringraziamo l'hotel Aethos Milan che ci ha ospitato mettendo a disposizione i suoi spazi per scattare le foto di questo servizio. *aethoshotels.com/milan/it*

SICILIA

ARANCINE
Alla fine si tratta di un timballo di riso che, passando dalle cucine aristocratiche ai fornelli popolari, avvolto nel pangrattato e fritto, ha assunto struttura e misura da passeggio. Due le storiche interpretazioni. A Palermo si parla di «arancine» e la forma è tondeggiante, a Catania di «arancini» e la forma è appuntita. Per ambedue, farciture di rigore ragù di carne e piselli o prosciutto e mozzarella.

FRANCIACORTA
UBERTI QUINQUE
Dai migliori Chardonnay di ben cinque vendemmie, assemblati e affinati per oltre ottanta mesi, nasce una cuvée preziosa che compensa la grassezza dell'arancina.

Foto ambientata nella Members Terrace di Aethos Milan.

TOSCANA

LAMPREDOTTO

Pare che il nome curioso di questa specialità venduta nei chioschetti dei lampredottari nelle vie di Firenze derivi da lampreda, un'anguilla un tempo diffusa nell'Arno. Di sicuro oggi è uno sfizio adatto a palati audaci, preparato con stomaco bovino, bollito, tagliato a pezzetti, condito con sale, pepe, salsa verde. Si addenta nel «semelle», l'unico pane salato di Firenze, bagnato con un po' del brodo di cottura.

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT VINTAGE LOUIS ROEDERER

Pinot nero, in netta prevalenza, e Chardonnay danno vita a questo maiuscolo rosé profondo e complesso che sostiene il carattere deciso del lampredotto.

LIGURIA

FRISCEU (CARTOCCIO DI PESCE)

L'etimologia popolare che rimanda al latino *frixus*, fritto, nobilita gli umili sgonfiotti croccanti fuori e morbidi dentro, in cui una pastella di farina, olio, birra e sale avvolge il baccalà a tocchetti, dissalato nelle pescherie dei caruggi davanti al porto. Sono il cibo festoso della «luminea di San Giuseppe» a Santa Margherita che in marzo celebra il santo e l'arrivo della primavera.

FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO VINTAGE COLLECTION SATÈN

L'eleganza e la finezza del Satèn (85 per cento Chardonnay e 15 per cento Pinot bianco) sposano la fragranza e mitigano la dirompente personalità delle ghiotte «frittelle».

Foto ambientate nella Sala Cinema e, nella pagina accanto, nel The Doping Bar di Aethos Milan.

ROMA

PANINO
CON LA PORCHETTA
È un mangiare da re se la porchetta è quella lavorata alla maniera dei migliori porchettari di Ariccia, cioè disossata, aromatizzata con sale, pepe nero, aglio, rosmarino, legata stretta e cotta allo spiedo. Il pane che la accoglie può essere una rosetta o ricavato da un filone cotto a legna, come raccomandano i puristi.

FRANCIACORTA
BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT
L'ultimo felice nato di casa Berlucchi, Chardonnay con un tocco di Pinot nero, non teme di confrontarsi con l'opulenza e il sapore pieno della porchetta e, anzi, ne sottolinea la persistenza gustativa.

Foto ambientata nella cucina del ristorante Zaïa di Aethos Milan. Anelli Pisa Diamanti: anello chevalier in oro rosa con diamanti taglio brillante, anello solitario in oro bianco con diamante taglio smeraldo e diamanti taglio brillante; anello in oro bianco con zaffiro taglio cabochon e diamanti taglio brillante.

PUGLIA

PANZEROTTI

In origine, dicono i libri di storia gastronomica, i panzerotti erano una tasca a forma di «panza», fatta con gli avanzi della pasta di pane, chiusa a mezzaluna e fritta nell'olio bollente. Oggi sono di pasta di pizza, farcita con mozzarella a dadini e passata di pomodoro o con mozzarella e acciuga. E via dicendo.

CHAMPAGNE EXTRA BRUT PREMIÈRE CUVÉE BRUNO PAILLARD

Vivace e fresca, l'originale Cuvée di Pinot nero, Chardonnay e Pinot meunier esalta l'irresistibile golosità del panzerotto.

NAPOLI

PIZZA FRITTA

La pasta è quella della pizza, il vantaggio è che si frigge nell'olio bollente, come si è sempre fatto a Napoli davanti ai «bassi», senza bisogno di forno, con una spalmata di ricotta, provola, ciccioli a cubetti, sale e pepe. Poi si chiude a mezzaluna e si mangia nella caratteristica carta paglia. Tra le varianti, quella con friarielli, scarola e olive oppure, e allora si chiama «montanara», con salsa di pomodoro.

TRENTODOC BRUT PERLÉ FERRARI

Delicato e fresco, eppure di personalità marcata, questo «tutto Chardonnay» è accompagnamento ideale per l'impagabile cibo di strada dei napoletani.

Foto ambientata nel Zaïa Pizza e Bar di Aethos Milan.

Foto ambientata al The Doping Bar di Aethos Milan; bracciali tennis di Pisani Diamanti: in oro rosa con zaffiri multicolor, in oro bianco brunito con diamanti neri, in oro giallo con diamanti gialli.

ALTO ADIGE

WÜRSTEL COI CRAUTI

Questo cibo-culto tedesco, ma anche di tutta la Venezia Giulia, nasce da due principi di economia familiare: non sprecare nulla del maiale e conservare le verdure nei mesi freddi. L'insaccato, di carne suina o suina e bovina, tradizionalmente si serve accompagnato dai crauti, i cavoli cappuccio fermentati con sale, pepe e aromi. Insieme geniale anche dal punto di vista nutrizionale dato che i crauti favoriscono la digestione.

METODO CLASSICO ROSÉ ATHESIS KETTMEIR

Può apparire provocatoria ma funziona appieno la combinazione dei würstel coi crauti e la freschezza floreale di questo Rosé Metodo Classico, fatto di Chardonnay e Pinot nero.

L'AIUTO PREZIOSO DELLE API

Con l'arrivo della primavera capita di avere bisogno di un aiuto ricostituente per affrontare al meglio la nuova stagione. Ci viene in soccorso Mielizia con i soci apicoltori di Conapi, cooperativa nata nel 1979, primo produttore di miele bio a livello nazionale, che riunisce oltre 600 apicoltori con più di 110.000 alveari in tutta Italia. Mielizia, l'autentica filiera del miele italiano, è un nome che è sinonimo di garanzia per mieli di alta qualità, non pastorizzati e lavorati a basse temperature per preservarne al meglio le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. A fianco della ricca gamma di mieli ci sono altri prodotti dell'alveare, tutti da scoprire e valorizzare in cucina, come il polline, un integratore naturale dall'alto contenuto di proteine vegetali, molto amato dagli sportivi e dai vegetariani, e la pappa reale, nutrimento dell'ape regina e vera miniera di sostanze utili al nostro organismo, come la vitamina B5. Da provare è anche Miele+, un mix di polline, pappa reale fresca e miele, biologico, per un pieno di energia. **@MIELIZIA_CONAPI**

Inquadra il QR Code e scopri i prodotti Mielizia.

Ricco di vitamine e minerali, il polline può impreziosire infusi e succhi di frutta oppure si gusta al naturale, sciogliendolo in bocca. Consumatene circa 10 grammi al giorno, meglio se a colazione.

RICETTE
CHIARA PAVAN
TESTI
SARA TIENI
FOTO
CLAUDIO TAJOLI
STYLING
BEATRICE PRADA

LAGUNA BLU

PESCE SERRA MARINATO

Dall'isola di Mazzorbo, nel cuore della Laguna di Venezia, i piatti visionari di Chiara Pavan. Che, tra granchi «alieni» e orti sociali, ci dà un assaggio di un futuro davvero buono

CASTRAURE CON MAIONESE ALL'AGLIO NERO

Ciotola nel piatto dei carciofi **The Freaky Raku**, posate **Broggi**.

RAVIOLI LUNGHI AL GRANCHIO E CIPOLLA

Piatto dei ravioli, ciotola del kimchi e vassoio ovale **The Freaky Raku**; posate del cavolo cappuccio **Sambonet**.

CAVOLO CAPPUCCIO PRESSATO, FONDO DI VERDURE E CREMA DI MANDORLE

CHIARA PAVAN

Meduse e radici di carciofo per una cucina ecologica e fuori degli schemi

Veronese, trentotto anni, una laurea in Filosofia a Pisa, un diploma conseguito ad Alma, scuola di alta cucina di Colorno (Parma), Chiara Pavan è una outsider che punta tutto su tecnica, originalità e sostenibilità. Chiara è chef di Venissa, osteria, wine resort e ristorante stellato (dal 2022 anche Stella Verde Michelin) sull'isola di Mazzorbo, nel cuore della Laguna di Venezia, patrimonio Unesco, nonché ecosistema delicato e ricchissimo, e fonte di ispirazione per la cuoca.

Come ha iniziato?
«Da autodidatta e grazie a un palato allenato fin da piccola da mio papà. Come lui ero curiosa e una grande mangiona, una cavia ideale per un buongustaio. Poi è subentrata la voglia di cucinare, e di guadagnare, soprattutto: ho iniziato a lavorare nelle trattorie per mantenermi agli studi. Una volta laureata, ho pensato di iscrivermi ad Alma. Da lì sono iniziati gli stage: dalla bravissima Valeria Piccini e da Massimo Bottura».
Come è arrivata a Venissa?
«Per caso, chiamata da Francesco Brutto (*oggi anche suo compagno di vita*, ndr). Ora sono al settimo anno e alla quarta stagione insieme. Con Francesco condividiamo la stessa filosofia e l'amore per i vegetali e per le fermentazioni».
Sostenibilità: che cos'è per lei?
«Cercare di fare qualcosa di concreto. Ho bandito la plastica. Poi niente cotture sottovuoto ma lente essiccazioni, così ottimizziamo i forni, perennemente accesi. Prediligo prodotti il più possibile stagionali e locali ma si tratta anche di una sostenibilità sociale».
Si spieghi meglio.
«Mi piace dire che la mia è una cucina di paesaggio. La materia prima viene in gran parte dai dieci orti sociali dell'isola, coltivati da famiglie del posto e dal team del ristorante, dieci persone, tutte regolarmente assunte, e due stagisti».
Nei suoi piatti finiscono materie prime molto particolari.
«Mi piacciono le erbe spontanee di qui, come salicornia e porcellana di mare, ma anche i giunchi di laguna e le radici dei carciofi: sono dolcissime. Poi amo cucinare i pesci appartenenti alle cosiddette specie invasive. Sono quelle che arrivano nei nostri mari come conseguenza del cambiamento climatico: granchio blu e pesce serra, per esempio. Sto lavorando anche sulle meduse».
Il ristorante stellato, da questa primavera, è completamente rinnovato.
«Sì, osteria e fine dining si invertiranno, con una nuova esposizione super panoramica sulla laguna».

Fiori di campo
Collection
BRANDANI®
ITALIAN STYLE
serviziolienti@brandani.it
www.brandani.it

PESCE SERRA MARINATO, TARASSACO E AIOLI

Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 2 filetti di pesce serra (in alternativa ombrina o altro pesce bianco)
250 g zucchero
250 g sale – 100 g songino
100 g tarassaco
2 mele
aceto di mele
cavolfiori in agrodolce
aglio – olio di vinacciolo
latte di soia – sale
olio extravergine di oliva

Miscelate sale e zucchero e coprite con il composto i filetti di pesce serra; fateli marinare per 2 ore in frigo.
Cuocete 5 spicchi di aglio in 250 g di latte di soia finché non saranno morbidi. Frullate tutto, poi montate con 100 g di olio di vinacciolo e 1 cucchiaino di aceto di mele: otterrete una salsa aioli leggera.
Mondate il tarassaco e il songino. Tagliate a dadi le mele (con la buccia).
Lavate il pesce dalla marinata, tamponatelo con carta da cucina e affettatelo. Conditelo con olio extravergine e servitelo con l'insalata, il cavolfiore in agrodolce e la salsa aioli.

Piattino della torta ciotola dei frutti rossi sul fondo **The Freaky Raku**. Le foto usate come sfondi dei piatti sono di Beatrice Prada e Claudio Tajoli.

TORTA DI PANE

CASTRAURE CON MAIONESE ALL'AGLIO NERO

Impegno Medio
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

5 carciofi tipo castraure (in alternativa carciofi sardi o violetti di Romagna)
150 g latte di soia
100 g olio di vinacciolo
100 g rosmarino – limone
1 testa di aglio nero
amido di mais
santoreggia – sale
olio extravergine di oliva

Mondate i carciofi, avendo cura di mantenerli in acqua acidificata con limone per non farli ossidare.
Infornate a 180 °C tutti gli scarti del carciofo per 20-30 minuti, o finché non saranno ben tostati. Frullate a secco 200 g di foglie tostate; poi mescolatele con 300 g di acqua e filtrate il liquido. Fatelo bollire per ridurlo della metà. Per addensarlo più velocemente, unite, a freddo, 1 cucchiaino di amido di mais.
Tagliate i carciofi a spicchi, cuoceteli a vapore per 10 minuti e bloccatene la cottura tuffandoli in acqua e ghiaccio.
Pelate l'aglio nero, frullatelo con il latte di soia, poi unite a filo l'olio di vinacciolo montando la maionese.
Seccate le foglie di rosmarino nel forno a microonde alla massima potenza per 30 secondi alla volta per 3 minuti: così il colore si manterrà inalterato. Frullatele finemente in un mixer.
Rosolate i carciofi con olio extravergine; serviteli con la riduzione di carciofo, la maionese, la polvere di rosmarino e foglie di santoreggia.
LE CASTRAURE Sono i primi boccioli del carciofo violetto di Sant'Erasmo, colti tra aprile e giugno, quando sono piccoli e teneri. Molto saporiti grazie al terreno salino, sono un prodotto tipico delle isole della Laguna di Venezia.

RAVIOLI LUNGHI AL GRANCHIO E CIPOLLA

Impegno Per esperti
Tempo 3 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g farina 00
4 granchi blu di grosse dimensioni (in alternativa granchi comuni)
4 cipolle bianche
4 tuorli – 3 uova
1 foglia di alloro

→

concentrato di pomodoro
burro – zenzero fresco
kimchi coreano
aneto – finocchietto fresco

Impastate la farina con i tuorli e le uova, avvolgetela nella pellicola e ponetela in frigo a riposare per almeno 1 ora.
Tagliate a grossi pezzi i granchi blu e tostateli in padella a fuoco vivo per 8-10 minuti. Spolpateli.
Preparate una bisque: tostate in forno i carapaci dei granchi 15-20 minuti a 180 °C. Trasferiteli in una casseruola, coprite con acqua e ghiaccio, unite un pezzo di zenzero e l'alloro, e fate sobbollire per 1 ora. Spegnete e filtrate.
Tagliate finemente le cipolle. Cuocetele nella bisque (dopo averne prelevato circa 200 g) fino a ottenere una crema, quindi frullate.
Stendete la pasta ricavando delle sfoglie abbastanza sottili.
Raccogliete la crema di cipolle in una tasca da pasticciere e stendetela su metà delle sfoglie in filoncini lunghi 15 cm. Coprite con altre sfoglie, fatele aderire attorno al ripieno e poi, con una rotella dentellata, ritagliate dei ravioli lunghi circa 20 cm e larghi 4.
Addensate la bisque rimanente con una noce di burro e 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, riducendola di ⅓.
Cuocete i ravioli in acqua bollente, scolateli e conditeli con la bisque, la polpa di granchio, le erbe e il kimchi.
IL KIMCHI È una preparazione coreana a base di verdure fermentate, salsa di pesce sotto sale (jeotgal) e spezie. Si trova, in vasetto, nei negozi di specialità orientali.

Chiara Pavan, nella nostra cucina di redazione, impegnata in alcuni passaggi delle ricette di questo servizio. Ispirate ai suoi piatti-firma, sono riadattate per poter essere replicate a casa.

CAVOLO CAPPUCCIO PRESSATO, FONDO DI VERDURE E CREMA DI MANDORLE

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 10 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
700 g 1 cavolo cappuccio (ideale il Cuor di bue)
500 g funghi champignon
500 g vino rosso
250 g mandorle senza pelle
300 g carote viola
300 g porri
300 g cipolle
100 g olio di vinacciolo
2 mele
2 spicchi di aglio
1 sedano rapa
salsa di soia
rosmarino
timo – sale
olio extravergine di oliva

Reidratate le mandorle in acqua fredda per una notte, in frigorifero.
Rosolate il cavolo cappuccio intero, in padella con olio, aglio e rosmarino.
Avvolgetelo in un foglio di alluminio e infornatelo a 180 °C per 1 ora: sarà pronto quando si potrà attraversare tutto con uno stecchino.
Tagliate a tocchi le altre verdure e le mele, distribuitele in una placca non foderata con rosmarino e olio e infornatele a 180 °C per 1 ora, girandole ogni tanto (dovranno risultare caramellate). Sfumatele infine con poca acqua, poi trasferitele in una casseruola, copritele con ghiaccio e cuocetele per 1 ora e 30 minuti. Filtrate il liquido di cottura con una garza.
Fate bollire il vino rosso fino a ridurlo della metà. Riducete anche il fondo di verdure della metà, quindi unitevi 2 cucchiai di vino ristretto e 2 cucchiai di salsa di soia.
Frullate le mandorle con 500 g della loro acqua e l'olio di vinacciolo ottenendo una crema vellutata; unite un pizzico di sale.
Pressate per 2 ore il cavolo cappuccio, per estrarre l'acqua e compattarlo: mettetelo in uno scolapasta posto in una ciotola e sovrapponetevi un peso (l'ideale sarebbe usare un torchio).
Tagliatela infine a fette e doratela in padella con poco olio. Servitela con il fondo di verdure, la crema di mandorle e timo fresco.
DA RICORDARE La mela, oltre a dare dolcezza al fondo di verdure, essendo ricca di pectina, è un addensante naturale: usatela anche per le confetture.

TORTA DI PANE CON ZABAIONE AL CAFFÈ DI CICORIA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 litro latte – 350 g pane raffermo
170 g zucchero
150 g farina di mandorle
100 g frutti rossi fermentati o essiccati da far reidratare
100 g tuorli (5-6)
80 g cacao amaro (4 cucchiai)
70 g burro – 65 g rum
30 g caffè di cicoria (in alternativa caffè macinato)
20 g amaro di genziana
13 g lievito in polvere per dolci
2 uova – ½ baccello di vaniglia

Scaldate il latte, spegnete e unite il pane raffermo. Dopo 30 minuti frullate tutto con 1 tazzina di caffè di cicoria, 40 g di cacao, 40 g di rum e i semi della vaniglia, ottenendo una massa omogenea. Montate le 2 uova intere con 120 g di zucchero finché non diventano spumose; incorporatele al composto di pane con la farina di mandorle, i frutti rossi e il lievito.
Versate in una tortiera imburrata (ø 24 cm) e infornate a 170 °C per circa 50 minuti.
Lasciate raffreddare del tutto.
Montate a bagnomaria, usando una frusta, i tuorli con 50 g di zucchero, 1 tazzina di caffè di cicoria, 25 g di rum e 20 g di amaro di genziana, ottenendo lo zabaione.
Spolverate la torta di cacao e servitela con lo zabaione e, a piacere, con fettine di pera.
ATTENTI AL PANE Usate quello raffermo di un solo giorno, poiché non deve essere troppo secco.

PER DEMETER ITALIA

LA NATURA
MERITA RISPETTO

Coltivare prodotti sani e genuini rispettando le stagioni, favorire la vitalità del terreno con mezzi naturali e la diversità delle specie vegetali e animali per un mondo ricco di biodiversità. Sono questi gli obiettivi dell'agricoltura biodinamica, nata nel 1924 e basata sulle indicazioni che Rudolf Steiner diede in una serie di conferenze agli agricoltori dell'epoca, preoccupati dell'impoverimento degli alimenti. Pochi anni dopo, nel 1927, alcuni contadini che praticavano i principi della biodinamica decisero di tutelare i loro prodotti e fondarono Demeter, associazione che deve il nome alla dea greca della fertilità e della terra. Oggi Demeter è presente in 43 paesi del mondo con i suoi enti di certificazione, coordinati dalla Demeter International, fondata nel 1997 per garantire una stretta cooperazione nei settori legali, economici ed etici. Demeter Italia, invece, è nata nel 1986, ha sede a Parma e riunisce produttori, trasformatori e distributori di prodotti agricoli e biodinamici: sono oltre 23 gli allevatori, oltre 143 i frutticoltori, oltre 5 gli apicoltori e oltre 180 i viticoltori. Attraverso controlli, analisi chimiche e visite nelle aziende, l'associazione vigila su ogni fase della filiera per assicurare ai consumatori prodotti di alto livello qualitativo ed etico. **WWW.DEMETER.IT**

Fanno parte di Demeter Italia oltre 700 aziende, diffuse su tutto il territorio nazionale, che producono vino, olio, frutta, verdura, spezie, erbe aromatiche, carne, latticini e cosmetici.

Tra provocazione, divertimento e nostalgia, i nuovi indirizzi per sperimentatori e intenditori nella città più dinamica d'Italia

DI **FIAMMETTA FADDA**
FOTO **CAMILLO PASQUARELLI**

MILANO
LA CUCINA CHE NON DORME MAI

Un particolare del murale che decora il muro della ferrovia nel quartiere milanese di NoLo (Nord of Loreto), galleria a cielo aperto di street art, sostenuta dal progetto Muri Liberi lanciato dal Comune. Nella pagina accanto, Signature Martini, Kokumi e Negroni al bar del ristorante Torre della Fondazione Prada.

È fatale. Non appena il mio vicino di tavolo, a un cocktail, a un invito, a un evento, viene a sapere di cosa mi occupo, arriva la domanda: cosa c'è di nuovo a Milano per mangiar bene? Ora, anche per una critica gastronomica attenta e volenterosa, rispondere a tono è un'impresa ciclopica in una città costellata di eventi internazionali, che già si prepara ai Giochi olimpici del 2026, e che oggi, secondo i dati 2022 della Camera di Commercio, conta 4.600 ristoranti in continua evoluzione. E poi che cosa si intende per nuovo? Nuovi indirizzi? Nuovi cuochi emergenti? Nuovi stili di cucina? Tutte queste cose insieme? Perché ognuna di queste domande ha le sue risposte.

LUOGHI D'EMOZIONE

Milano è una città di cortili segreti. Perciò è così eccitante che abbia aperto a tutti quello straordinario dell'antico Seminario arcivescovile rimasto nascosto per oltre vent'anni tra le vie del Quadrilatero della Moda. Adesso è uno spazio in cui passeggiare, fare acquisti e sedersi all'hotel Portrait, della famiglia Ferragamo, dove viaggiatori internazionali, milanesi e curiosi confluiscono per un cocktail e per assaggiare una cucina di ispirazione meneghina interpretata da Alberto Quadrio. Trippa in bianco, con parmigiano e aceto balsamico, Pollo arrosto della domenica alla senape, Involtini di verza, ceci e uvetta. Intanto, dal lato opposto del cortile, al Beefbar, nuovo tempio per carnivori di alta gamma, va in scena un altro tipo di spettacolo. Qui, in vetrine illuminate dove sono esposti tagli dei migliori wagyu, le speciali razze di manzo giapponese, i cuochi preparano street food di lusso: mini burger di Kobe e baby kebab, carni su hibachi al carbone e, per i tradizionalisti, filetti Cordon Bleu.

MI VOGLIO DIVERTIRE

Ma nell'epoca della gastronomia dello stato d'animo ci sono giorni in cui si vogliono sperimentare emozioni inedite. Per esempio, se si è con amici, l'omakase mediterraneo di Verso, nascosto al secondo piano di un palazzo in piazza del Duomo, dove i due fratelli lucani Capitaneo, formati da Cracco, Berton, Perbellini, su dieci metri di pass assemblano l'Agnello delle Dolomiti lucane col peperone di Senise e i cardoncelli, gli Spaghetti al granchio, uno strepitoso Soufflé allo zafferano.

Se invece si cerca un luogo intimo per festeggiare, come a casa, ma meglio, c'è Langosteria Cucina, nuova apertura del regno milanese del pesce, e unico ristorante in città in cui il caviale è l'ingrediente portante. È clamorosa la svolta del venerabile Sant Ambroeus, dal 1936 riferimento chic per il tea time delle cinque, ora ristorante con veranda aperto dal mattino fino a tarda sera agli appetiti di un pubblico cosmopolita con un piccolo menù a base →

Sopra e a fianco, un cocktail e la brigata di Canaglia, «cocktail bar con cucina» in zona Fondazione Prada. Nella pagina accanto, in alto, Cristiano Tomei, di Corteccia; il suo Filetto di manzo in pineta; il Ponte Vecchio di Gorla sul Naviglio della Martesana. Al centro, l'Agnello delle Dolomiti lucane di Verso; i cuochi e la brigata; la Chiesa del Carmine e una scultura di Igor Mitoraj, in zona Brera. Sotto, Alberto Toè, executive chef di Horto; il Duomo visto dalla terrazza del ristorante; achillea, acetosella, borragine, ortica insaporiscono il nuovo risotto primaverile Rinascita.

FONDAZIONE PRADA

di croque monsieur, arancini, lobster roll, da abbinare a un Palm Beach o un Martini 2.1. Certo, in questo salotto buono un toscano irriverente ci voleva. «Sono qui per far divertire e rilassare i milanesi», dichiara, a due passi da piazza San Babila, Cristiano Tomei, lo chef de L'Imbuto di Lucca. Quindi il menù del suo Corteccia si apre con Una triglia a Milano, in realtà un ossobuco farcito di triglia. Seguono provocazioni varie votate ai sapori tosti, dalla citazione anni Ottanta dei Pennoni panna e prosciutto, alla versione provocatoria dell'Anatra all'arancia.

NELLA VECCHIA LATTERIA

Questa la Milano del nuovo millennio, sberluccicante, internazionale, all'avanguardia. Ma c'è anche un pezzo di storia della cucina meneghina rimasto immutato. È dietro alla sede storica del *Corriere della Sera*, in zona Brera, dove Maria Maggi nel 1965 aveva rilevato una latteria per chi voleva un piatto di minestra, due uova al burro, le polpette. Poi è stato l'indirizzo segreto dei milanesi bene che snobbavano i ristoranti alla moda e amavano la cucina di casa su quei dieci tavoli in pochi metri di spazio. Poi sono arrivati gli articoli del *New York Times* sul «best kept secret» in città. Costernati, gli habitué cercano di dissuadere Maria dal concedere interviste. Intanto niente è cambiato: l'insegna «La Latteria» è restata quella di allora; lei, gonna nera, grembiule bianco, gli amati fili di perle; i figli Marco e Roberto portano i piatti; il marito Arturo cucina. Niente sito e niente prenotazioni. Ci sono le pennette con le patate al guanciale, il vitello tonnato, la paillard e, d'inverno, le castagne col latte. Ma le uova al burro sono cotte nel padellino d'argento. Si apre la porta, si sbircia, se è tutto occupato si fa un giro e si prova a tornare.

TRE APERITIVI IN CITTÀ

Alle sette di sera Milano si rilassa. Ed è esigente. Per la qualità dei mixologist, per la novità delle proposte, per la personalità dei locali. Opzioni? Un trip da Tripstillery con vista sulla Milano dei grattacieli include una microdistilleria di gin e amari, la possibilità di farsene creare uno esclusivo e i cocktail d'alto profilo di Luca Vezzali. Se l'aperitivo serve invece a completare le emozioni di uno degli eventi d'arte alla Fondazione Prada, allora bisogna prendere l'ascensore della Torre e, ammirando la città dall'alto tra le ceramiche di Lucio Fontana, concedersi un cocktail Kokumi, il nuovo sapore ultra-umami giapponese. La fondazione dà anche il nome al nuovo quartiere emergente intorno, il SouPra (South of Prada), e c'è già chi alla domanda «Dove abiti?» risponde «In Fondazione Prada». E a pochi passi di distanza, si può approfittare dell'inedito effetto paese nella piazzetta della Chiesa di San Luigi, oggi pedonale, per una sosta da Canaglia, piccolo ma ambizioso «cocktail bar con cucina» aperto dove fino a ieri c'era un negozio di piastrelle. →

A sinistra, Claudio Sadler nel nuovo ristorante all'interno di Casa Baglioni e, sopra, un dessert del suo menù creativo. Nella pagina accanto, in alto da sinistra, la vetrina dei wagyu al Beefbar Milano; cocktail con vista sui grattacieli da Tripstillery; un particolare della Fondazione Prada. Al centro, da sinistra la Basilica di San Babila; gli Asparagi arrosto di Distreat, nel quartiere di NaPa, nuova zona del Naviglio Pavese; i responsabili Federico Sordo e Andrea Tirelli. Sotto, da sinistra: Uovo con piselli di primavera del nuovo menù di Bu:r; lo chef Eugenio Boer e la moglie Carlotta Perilli; la cotoletta alla milanese di Sant Ambroeus.

I Crostacei e molluschi alla russa firmati da Giancarlo Perbellini al Trussardi. Nella pagina accanto, in alto, Maria Maggi sulla porta di La Latteria; l'ingresso alla Piazza del Quadrilatero, dove si affaccia il ristorante Portrait Milano, e lo chef Alberto Quadrio. Al centro, da sinistra, il Riso allo Zafferano del Manna e il cuoco e patron Matteo Fronduti; vista sulla boutique di Prada dal ristorante Trussardi. In basso, da sinistra, Denis Pedron, cuoco di Langosteria Cucina e le sue Linguine al caviale; lo chef Simone Tricarico al Trussardi.

MEGLIO IL CHILOMETRO ETICO

Nella diatriba tra chilometro zero e chilometro libero, Milano ha inserito il suo personale contributo con il «chilometro etico»: prodotti selezionati nell'area raggiungibile in un'ora d'auto dal centro città. È in fondo quello che sosteneva Veronelli per il quale la cucina di Milano «aveva le sue basi nel *verzée*: i campi, gli stagni, i boschi lombardi». Lo ha proposto Norbert Niederkofler, paladino del chilometro zero, approdando in città a Horto, il nuovo ristorante con vista dall'alto sulla Galleria. E allora solo pesce d'acque dolci: la Tartara di trota e finocchio, lo Storione con fondo di salmerino; le carni dai famosi mercati bresciani e una sorpresa: un pubblico giovanissimo attento ai nuovi valori. Valori che spesso hanno sfumature e nomi intriganti. Come «cucina circolare», che vuol dire trasformare ogni scarto in un grande piatto, dal cavolo alla lepre. Un concetto che sei anni fa, quando Marco Ambrosino ha aperto il suo 28 Posti vicino alla stazione di porta Genova («Un ristorante piccolo, ma non un piccolo ristorante»), era del tutto all'avanguardia. Oggi il duetto che ha appena preso in mano le redini del locale persegue la stessa filosofia. E sui tavoli nudi, la faraona, volatile apparentemente lussuoso, arriva in tre portate antispreco: la coscia, il petto e le interiora.

I NUOVI CLASSICI

In una città sempre avanti, anche gli chef la cui cucina è costruita su una base di formazione italiana classica sentono la spinta a innovare. Claudio Sadler, decano dei cuochi milanesi, trasferendosi nel piccolo hotel Casa Baglioni all'angolo della blasonata via dei Giardini, ha introdotto nella sua carta un capitolo composto per intero di piatti creati quest'anno. Dal Carciofo alla giudia con scampo scottato al Raviolo arrotolato alle erbe di campo. Del tutto ripensato il percorso di Eugenio Boer, olandese «nato per sbaglio in Italia», che fa un giro della storia gastronomica dello Stivale passando dalla Coda alla vaccinara tra Roma e Milano alla Cotoletta petroniana, al Canederlo di spinaci. Ma per completare un tour dei nuovi gusti non può mancare un assaggio del Risotto patrio di Carlo Emilio Gadda, quel risotto alla milanese banco di prova di ogni chef in città da Gualtiero Marchesi in poi. (Utile guida, in tal senso, la monografia *Risotto alla milanese*, Gruppo Editoriale.) Ne suggerisco due versioni: quello di Matteo Fronduti al Manna, nel quartiere NoLo, che sostituisce la foglia d'oro con una foglia di midollo, e quello di Giancarlo Perbellini al Ristorante Trussardi in piazza della Scala che nel «Menu per Milano» lo presenta con una trionfale crema allo zafferano sifonata e frammenti di ossobuco. Ammirare, mescolare, degustare. →

Andrea Zazzara, a sinistra, e Franco Salvatore, i due giovani cuochi nella sala di 28 Posti, ristorante vicino a Porta Genova che sostiene i percorsi formativi e di lavoro per le categorie svantaggiate. Sopra, una delle portate del piatto antispreco Faraona in tre interpretazioni.

Le famose Uova al burro cotte in padellino d'argento di La Latteria, storica trattoria in Brera, prediletta dagli habitué della zona e da intenditori internazionali. Precisa il cuoco: «Perché l'argento è il miglior conduttore di calore per questo tipo di piatto, non perché è un metallo prezioso».

INDIRIZZI

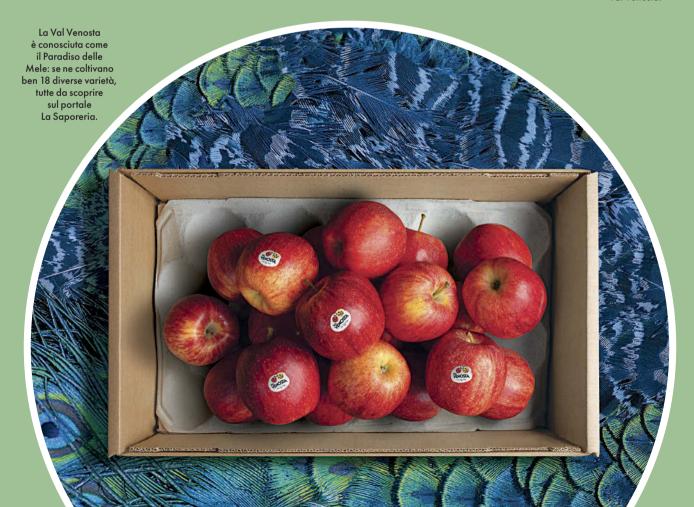
Portrait Milano, *lungarnocollection.com* – **Horto**, *hortorestaurant.com* – **Trussardi by Giancarlo Perbellini**, *trussardi.com* **Bu:r**, *restaurantboer.com* – **Langosteria Cucina**, *langosteria.com* – **Manna**, *mannamilano.it* – **Distreat**, *distreat.it* **La Latteria**, *tel. 026597653* – **Ristorante Torre**, *fondazioneprada.org* – **28 Posti**, *28posti.org* – **Canaglia**, *canagliamilano.it* **Corteccia**, *cortecciamilano.it* – **Tripstillery**, *@tripstillery* – **Ristorante Sadler**, *ristorantesadler.it* **Sant Ambroeus**, *santambroeus.com* – **Verso**, *ristoranteverso.com* ■

PER MELA VAL VENOSTA

IL TEMPO DELLE MELE

Se è vero il detto «una mela al giorno leva il medico di torno», la Val Venosta, con ben 18 varietà, è davvero il Paradiso delle Mele, dove ciascuno potrà trovare la preferita anche a seconda della stagione. Ci sono infatti mele dal sapore invernale, come la Golden Delicious, che sa di buccia d'arancia fresca e mango e lascia un gusto dolce di vanillina, o L'Ambrosia™, croccante e succosa, che sprigiona in bocca delicate note di miele. Gli aromi più estivi (tutte le mele contengono fino a 300 aromi), invece, si ritrovano nella Cosmic Crisp®, rinfrescante, con ricordi di frutta esotica. Per scoprire questi e molti altri segreti, i produttori della Val Venosta hanno creato La Saporeria, un portale online che illustra il variegato mondo delle mele. Provate il divertente «TrovaMela», una guida con cui si scopre la mela del cuore rispondendo ad alcune domande sui propri gusti personali, e «The Sensorial Journey», un innovativo percorso che vi accompagna tra le mille sfumature delle mele della Val Venosta, descrivendo ogni singola varietà in termini di profumo, sapore, consistenza e aspetto. Su La Saporeria potete acquistare direttamente da tutta Italia le mele della Val Venosta: arriveranno a casa in pochi giorni in un'elegante scatola di cartone, perfetta anche per un regalo sorprendente. ● **WWW.LASAPORERIA.IT**

Inquadra il QR Code e scopri le mele della Val Venosta.

La Val Venosta è conosciuta come il Paradiso delle Mele: se ne coltivano ben 18 diverse varietà, tutte da scoprire sul portale La Saporeria.

BRASATO AL BAROLO

RICETTE **DARIO PISANI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

IL VINO DENTRO

Piattino dello zabaione in primo piano, sottopiatto, piatto piano e piattino del pane del brasato, e tovaglioli **Francesca Colombo**, piattino dello zabaione con decoro verde in secondo piano **Dior Maison**, coppa del moscato **Galleria Radisa**.

ZABAIONE AL MARSALA

Rosso o bianco, in cottura dà profondità e ricchezza, e ravviva ogni piatto con una nota acidula. Sceglietelo sempre di qualità e provatelo in sei classici, anche in abbinamento

ZUPPA AL GEWÜRZTRAMINER

Piatti, sottopiatto del risotto e tovaglioli **Francesca Colombo**, piatti della zuppa al Gewürztraminer **Dior Maison**, calici **Zafferano Italia**.

RISOTTO ALL'AMARONE

POLPO UBRIACO

Piatto piano del polpo **Dior Maison**, piattini decorati della spigola e tovaglioli **Francesca Colombo**, calici **Zafferano Italia**.

BRASATO AL BAROLO

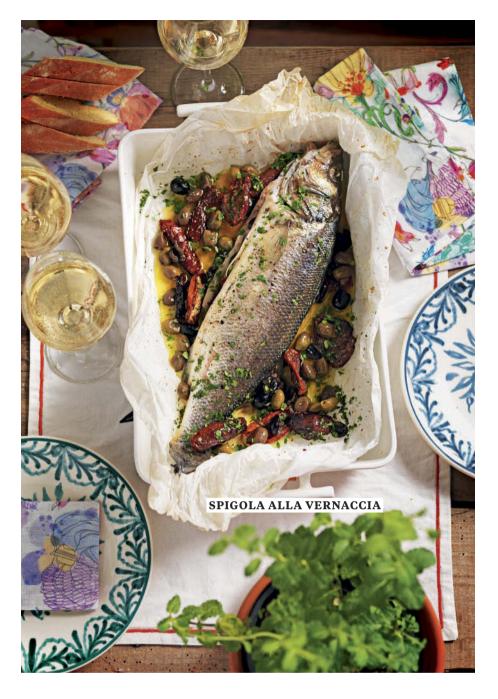
La celebre ricetta piemontese predilige bovini locali, come la fassona, e il più nobile tra i vini regionali, il Barolo. Volendo sostituirlo con un vino più quotidiano, sceglietete, sempre in Piemonte, un altro rosso corposo, come un Nebbiolo del Roero o una Barbera.

Impegno Facile
Tempo 3 ore più 12 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg cappello del prete di manzo
750 g vino Barolo
1 costa di sedano
1 cipolla bianca
1 carota
1 rametto di timo
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Tagliate il sedano, la cipolla e la carota a pezzetti; preparate un mazzetto con il timo e il rosmarino.
Ponete il cappello del prete in una pirofila, unite il vino, il mazzetto di erbe e le verdure a pezzetti; lasciatelo marinare in frigorifero per 12 ore.
Scolate infine la carne dalla marinata e tamponatela con carta da cucina; filtrate la marinata tenendo da parte le verdure e il mazzetto aromatico.
Rosolate le verdure e il mazzetto in una casseruola con i bordi alti, con 3 cucchiai di olio.
Scaldate 3 cucchiai di olio in un'ampia padella; quando sarà ben caldo rosolatevi la carne per un paio di minuti per parte.
Trasferitela infine nella casseruola con le verdure, versatevi la marinata e cuocete, a pentola coperta, per circa 2 ore e 30 minuti, voltandola a metà cottura; insaporite con sale e pepe a 15 minuti dalla fine.
Lasciate riposare il brasato per qualche minuto, tagliatelo a fette e servitelo, irrorato con il suo sugo.

SPIGOLA ALLA VERNACCIA

ZABAIONE AL MARSALA

La sua storia si perde nei secoli, ma quel che è certo è che già alla fine del Quattrocento si preparavano delle creme a base di uova, zucchero e vino, da servire calde o fredde. Il Moscato d'Asti è il vino più classico per accompagnarlo e si può usare anche nella preparazione, al posto del Marsala, per una crema dal sapore più delicato.

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

180 g 8-9 tuorli
80 g zucchero semolato
80 g Marsala

Raccogliete i tuorli in una bastardella. Aggiungete lo zucchero e amalgamate con una frusta.
Cuocete il composto a bagnomaria dolce (80-90 °C) per una decina di minuti, unendo il Marsala a filo senza smettere di mescolare.
Alla fine dovrà avere una consistenza omogenea e cremosa.
Servite lo zabaione tiepido, accompagnandolo con savoiardi o altri biscotti secchi a piacere.

LO STRUMENTO GIUSTO
La bastardella è un recipiente di acciaio o rame, di forma semisferica o svasata, indicato per amalgamare, montare e cuocere a bagnomaria.

→

ZUPPA AL GEWÜRZTRAMINER

Corroborante piatto della Valle Isarco, è tradizionalmente preparato con un vino bianco prodotto in zona. Il Gewürztraminer può essere sostituito dai meno aromatici Sylvaner e Pinot Bianco.
Impegno Facile
Tempo 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g **brodo di carne**
125 g **vino Gewürztraminer**
100 g **panna fresca**
100 g **burro**
8 **fette di pancarré – 3 tuorli**
noce moscata – pepe
cannella in polvere – sale

Eliminate i bordi del pancarré, tagliatelo a cubetti, tostatelo in una padella con il burro e conditelo con una spolverata di cannella.
Portate a bollore il vino con il brodo di carne. Togliete dal fuoco.
Sbattete i tuorli, mescolateli con la panna, poi uniteli al brodo; riportate sul fuoco e cuocete dolcemente per 4-5 minuti a una temperatura di circa 90 °C, finché il composto non comincerà ad addensarsi. Regolate di sale e di pepe.
Servite la zuppa con i crostini al burro, completando con una grattugiata di noce moscata.

RISOTTO ALL'AMARONE

Unisce le due eccellenze del Veronese, l'Amarone della Valpolicella e il riso Vialone nano, cui si aggiunge un altro grande prodotto tipico, il formaggio Monte Veronese. La tradizione vuole che l'Amarone sia aggiunto al riso in cottura. Gli ingredienti sono pochi e semplici: puntate sulla loro qualità.
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro **brodo di carne**
350 g **vino Amarone della Valpolicella**
320 g **riso Vialone Nano**
130 g **burro**
60 g **formaggio Monte Veronese stagionato grattugiato (in alternativa Asiago stagionato)**
50 g **scalogno – sale**

Tostate il riso con 30 g di burro e lo scalogno, tritato finemente. Quando è ben caldo, bagnatelo con un paio di mestoli di brodo di carne e portatelo a cottura in circa 15 minuti, regolando di sale, mescolandolo e bagnandolo via via con il brodo.
Spegnete infine la fiamma e mantecate con 100 g di burro freddo tagliato a cubetti e il formaggio Monte Veronese grattugiato.
Fate sobbollire l'Amarone in una casseruola, lasciandolo restringere finché il volume non si sarà dimezzato; addensatelo, a piacere, con 1 cucchiaino scarso di amido di mais, precedentemente diluito in poca acqua fredda; otterrete una salsa.
Distribuite il risotto nei piatti e completate con la salsa all'Amarone.
La nostra variante Rispetto alla ricetta classica, nella quale il riso →

PER CUCINARE E PER ACCOMPAGNARE

Brasato al Barolo

Sara Vezza, giovane vignaiola «figlia d'arte», conduce le sue vigne con attenzione all'ambiente e produce vini eleganti e molto territoriali, come il **Barolo Ravera 2019**, intenso e complesso con aromi di viola, prugna e spezie dolci. *55 euro, saravezza.it*

Potente ed equilibrato, il **Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2019** di Giovanni Rosso è ravvivato da piccoli tocchi di cioccolato e pepe. Ottimo il rapporto tra la qualità e il prezzo. *35 euro, giovannirosso.com*

Tra le etichette iconiche della denominazione, il **Barolo Bricco delle Viole 2019** di Vajra nasce nella vigna più alta e più vicina alle Alpi del comune di Barolo e prende nome dal tappeto di viole che sbocciano, grazie alla perfetta esposizione a sud. Minerale e floreale, unisce eleganza, profondità e freschezza. *86 euro, gdvajra.it*

Zabaione al Marsala

Con i suoi profumi di uva passa e vaniglia, il **Marsala Superiore OltreCento 2017** di Florio ha un gusto rotondo e persistente ed è molto indicato per preparare un eccellente zabaione. In abbinamento, servitelo a una temperatura di 14 °C. Anche al super. *12,50 euro, duca.it*

Dopo quattro anni di invecchiamento in botti di rovere, il **Marsala Vintage 2014 Riserva Superiore Oro** di Francesco Intorcia Heritage ha un colore oro antico e profumi di pesca sciroppata, arancia candita, fichi secchi e cannella. Servitelo sui 14 °C. *33 euro, heritagewines.it*

Da bere insieme con lo zabaione ci piace il **Moscato d'Asti Scrapona 2022** di Marenco, che ha profumi di fiori, albicocche, pere e frutti tropicali e un gusto ben bilanciato tra dolcezza e mineralità. *14 euro, marencovini.com*

Zuppa al Gewürztraminer

Dalla cantina più specializzata nella coltivazione di questo vitigno bianco aromatico, l'**Alto Adige Gewürztraminer Selida 2022** di Tramin ha aromi di rosa, litchi e spezie, e coniuga bene struttura e freschezza. *14,50 euro, cantinatramin.it*

L'**Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Praepositus 2021** di Abbazia di Novacella profuma di albicocca, pera, fiori di sambuco e coriandolo, e ha un sapore fresco e minerale. Va bene sia come ingrediente per la zuppa sia per accompagnarla, servito sui 10-12 °C. *18,50 euro, kloster-neustift.it*

Prodotto da una vecchia vigna, il **Pinot Bianco In der Lamm 2021** di Weingut Abraham è un capolavoro di tipicità e di eleganza. Minerale e fine, ha intriganti aromi di mela matura, fiori bianchi e un gusto sapido e persistente. *25 euro, weingutabraham.it*

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana - sottomisura 3.2 annualità 2021

Il Toscano si tinge di rosa.

L'olio si tinge di tutti i colori della creatività: vivere di olivicoltura, amare il nostro mondo e farlo conoscere, è un atto coraggioso e anche un po' folle!

Francesca

Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

www.oliotoscanoigp.it

cuoce nell'Amarone, noi abbiamo preferito separare i due ingredienti: con il vino abbiamo preparato una salsa aggiungendola sul risotto finito, per un risultato più delicato al gusto e più elegante alla vista.

POLPO UBRIACO

È una ricetta livornese molto saporita, che si serve come secondo, ma l'intingolo è ottimo anche per condire la pasta. Il vino per la preparazione deve essere rosso e giovane: noi abbiamo scelto un Bolgheri, per rimanere nella stessa provincia in cui è nato il piatto, ma vanno bene anche un Morellino di Scansano o un Chianti. Per accompagnare il piatto sono molto indicati i vini rosati.

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,6 kg 2 polpi puliti
750 g vino Bolgheri Rosso giovane
50 g olio extravergine di oliva
3 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
prezzemolo tritato – sale

Scaldate l'olio in una casseruola con i bordi alti e rosolatevi gli spicchi di aglio sbucciati, quindi eliminateli e rosolatevi i polpi, a fiamma alta, per circa 5 minuti, finché non saranno ben dorati, con i tentacoli arricciati.
Unite il vino e l'alloro e lasciate sobbollire a pentola coperta per circa 50 minuti, girando di tanto in tanto i polpi e regolando di sale a pochi minuti dalla fine della cottura.
Scolate i molluschi e fate ridurre l'intingolo a fiamma vivace per circa 10 minuti.
Servite i polpi con l'intingolo, completando con un paio di cucchiai di prezzemolo tritato e accompagnando a piacere con crostoni di pane casareccio abbrustoliti in padella con un filo di olio.

SPIGOLA ALLA VERNACCIA

Tipica del Cagliaritano, viene aromatizzata con la Vernaccia di Oristano, il primo vino sardo a ottenere la Doc, nel 1971. La zona sudoccidentale dell'isola è rinomata per l'allevamento a mare delle spigole.

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,4 kg 2 spigole pulite e squamate
200 g vino Vernaccia di Oristano
80 g olive nere
60 g pomodori secchi
2 spicchi di aglio –prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Adagiate ciascuna spigola su un doppio foglio di carta da forno.
Conditele, in superficie e nel ventre, a con le olive, i pomodori secchi, qualche ciuffetto di prezzemolo, l'aglio, sale, pepe, 2 cucchiai di olio e la Vernaccia.
Chiudete i fogli, formando dei cartocci (attenzione a non fare fuoriuscire l'olio).
Sistemate i cartocci in una teglia e infornate in forno già caldo, a 180 °C, per circa 30 minuti.

PER CUCINARE E PER ACCOMPAGNARE

Risotto all'Amarone

Si fa ricordare per l'eleganza e la freschezza l'**Amarone della Valpolicella Valpantena 2020** di Bertani; con le sue note fruttate e speziate, bilanciate dalla giusta acidità, si può servire fresco, sui 16 °C. ***45 euro, bertani.net***

Morbido e corposo, l'**Amarone della Valpolicella 2018** di Cecilia Beretta si distingue per gli intensi profumi di prugna, mandorle, cioccolato e vaniglia e per un sapore vellutato e persistente. È perfetto per chi prevede una dose extra di formaggio nel risotto. ***47 euro, pasqua.it***

Tra i grandi classici della denominazione, l'**Amarone Classico Costasera 2017** di Masi è un mix di corvina, rondinella e molinara che prende nome dalle colline rivolte al tramonto, che garantiscono una maturazione ottimale dell'uva. Profuma di ciliegie, caffè e spezie dolci. ***39 euro, masi.it***

Polpo ubriaco

Mix di merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon e syrah, il **Bolgheri Rosso 2021** di Le Macchiole restituisce al meglio l'essenza del territorio di origine; spensierato e travolgente, può essere servito fresco anche con il polpo. ***25 euro, lemacchiole.it***

Il **Bolgheri Rosso 2021** di Michele Satta è prodotto con uve sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah e teroldego e affina per un anno, in parte in botti grandi e in parte in botti piccole già usate. Ha profumi salmastri e di macchia mediterranea che renderanno il polpo davvero speciale. ***20 euro, michelesatta.com***

Rosato che nasce a Bolgheri da uve syrah, con una piccola aggiunta di cabernet sauvignon, **I Pianali 2022** di Tenuta Argentiera, con il suo sapore fresco e pepato, è la bottiglia perfetta da abbinare al piatto. ***15 euro, argentiera.eu***

Spigola alla Vernaccia

Con 125 anni di attività, la cantina Contini è l'alfiere della **Vernaccia di Oristano**, particolare vino che affina a lungo in piccole botticelle di legno scolme: in questo modo si forma la flor, un sottile velo di lieviti che regala alla Vernaccia il suo inconfondibile carattere. Il **Flor 2019** è tipico, con profumi di mandorla e un sapore secco e persistente. ***16 euro, vinicontini.com***

Chi non ama il sapore particolare della Vernaccia, può accompagnare il piatto con il **Renosu Bianco** di Dettori, prodotto con varietà locali a bacca bianca, nate da vecchie viti ad alberello. Dopo la macerazione, acquista un bel colore oro ramato, profumi di frutta matura e macchia mediterranea e un gusto morbido e iodato. Servitelo sui 12 °C. ***11 euro, tenutedettori.it***

Inquadra il QR Code e scopri i prodotti Felicia.

Belle e totalmente riciclabili, le confezioni di pasta Felicia evidenziano le informazioni importanti per i consumatori, come gli ingredienti, le certificazioni di prodotto, i benefici nutrizionali e i tempi di cottura.

TUTTO IL BUONO DELL'AVENA

Ricca di proteine, fibre, ferro e vitamina B1, povera di grassi e di zuccheri, l'avena è un cereale della famiglia delle graminacee estremamente equilibrato e un'alleata preziosa per chi sta attento alla propria alimentazione con una dieta sana e naturale, ma senza rinunciare al gusto. Ecco perché Andriani, società pugliese leader nella produzione di paste a base di materie prime di alta qualità, biologiche e naturalmente prive di glutine, con il brand Felicia ha lanciato ben quattro formati di pasta con avena, le caserecce, le penne, i mezzi rigatoni e le linguine. La produzione avviene a Gravina in Puglia, nell'unico stabilimento italiano 100% allergen free, con una filiera controllata, processi altamente innovativi e l'orgoglio di una tradizione familiare che può vantare oltre 40 anni di esperienza nel settore molitorio. ● **WWW.FELICIA.IT**

MEZZI RIGATONI CON AVENA INTEGRALE, POMODORINI E FAGIOLINI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

340 g mezzi rigatoni con avena Felicia
200 g pomodorini – 200 g fagiolini
1 spicchio di aglio – basilico
olio extravergine di oliva – sale

Tagliate i fagiolini in pezzi di circa 2 cm e cuoceteli in abbondante acqua salata bollente per circa 8 minuti; unite anche i mezzi rigatoni e proseguite la cottura per altri 8 minuti.

Tagliate a spicchi i pomodorini e saltateli in una padella con 3 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia per circa 3 minuti.

Scolate i mezzi rigatoni e i fagiolini e trasferiteli nella padella con i pomodorini; lasciate insaporire per una ventina di secondi, quindi eliminate l'aglio, aggiungete qualche foglia di basilico fresco e, a piacere, una grattugiata di scorza di limone, e servite.

Pollice verde

Fanno parte della nuova collezione Gioia di vivere le tovaglie, i runner e le americane della serie Vivaio, con scene di giardino dai **colori vivaci**. *fazzinihome.com*

Guarda l'uccellino

I macinapepe e macinasale Bird di Bisetti regalano alla tavola di primavera stile e **allegria**. *bisetti.com*

COSA C'È DI NUOVO

Ecosostenibili, innovativi, tecnologici: sono gli oggetti del desiderio che vedremo al Salone del Mobile, a Milano dal 18 al 23 aprile

A CURA DI **ANGELA ODONE** E **ELENA VILLA**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**

Più ecologia

La bottiglia GlaSSmart™ di Laica **filtra** istantaneamente l'acqua, conservando i sali minerali e riducendo il cloro. In un anno si evita l'utilizzo di 960 bottiglie in plastica da 1,5 litri. *laica.it*

Come un fiore

Bloom è la nuova linea di posate in acciaio inox firmate Sambonet e ispirate alla **forma arrotondata** dei petali dei fiori. *sambonet.com*

All'aperto

Formalia Outdoor è la prima cucina di Scavolini **per gli esterni**. Ha struttura in alluminio, top con zona lavaggio integrata e due differenti finiture per le ante, in acciaio o in legno. *scavolini.com*

Lunga vita al lavello

I lavelli Franke utilizzano materiali sostenibili, come l'acciaio inox e il fragranite; **resistenti** a calore, urti e graffi, sono facili da pulire e con un'estetica impeccabile. *franke.com*

Pronte da stappare

Le cantine vino **da incasso** V-Zug coniugano design e alte prestazioni; con due **differenti zone** climatiche, le bottiglie sono sempre alla giusta temperatura. *frigo2000.it*

Pizza in giardino

Compatto e versatile, il forno classico 2 Pizze di Alfa Forni ha il davanzale stondato per ruotare la pizza facilmente. A legna o a gas, arriva a **500 gradi** in brevissimo tempo. *alfaforni.com*

Inno alla gioia

Tinte accese e materiali di pregio per le collezioni primavera/estate di Brandani: piatti, tovaglie e bicchieri, adatti a tutte le occasioni. *brandani.it*

Un drink sulle ruote

Il Cocktail Bar Cart di Officine Gullo ha **vani portaghiaccio**, portabottiglie e portashaker, scomparti per i condimenti, un pozzetto estraibile per strumenti, cassetti per accessori e bicchieri. *officinegullo.com*

Cucinare fuori

Patio di Palazzetti è un grande focolare che rende l'angolo cottura all'aperto davvero personalizzato. Perfetto per cucinare **a legna su griglia**, piastra e con girarrosto. *palazzetti.it*

Arte combinatoria

All-arounD di Doimo Cucine permette di ideare facilmente una cucina **su misura**: basta scegliere tipologia di anta, sistema di apertura e rivestimento. Nella foto, il ricercato dettaglio del piano snack spizzato a 45 gradi: finitura esterna in MDi Syros e legno all'interno. *doimocucine.com*

Grandi cene in piccoli posti

Con le sue **dimensioni contenute**, il barbecue elettrico Lumin di Weber si adatta agli spazi esterni più ridotti. Multifunzionale, griglia, rosola, affumica, cuoce a vapore e scongela. *weber.com*

Sotto il bersò

Ha delicati motivi dai colori pastello il tavolino **da esterno** di Thun, perfetto per le prime merende all'aperto. *thun.it*

Aroma con stile

Per espresso e cappuccino a regola d'arte, sperimentate la macchina Smeg ECF02. Dalle morbide **linee retrò** è stata disegnata in collaborazione con lo studio deepdesign®. Oltre al crema (foto), è disponibile in altri cinque colori. *smeg.it*

Giusto per me

Con gli elementi FORMAX della Collezione Giardino 2023 di Casa il tavolo è personalizzabile, scegliendo tra **quattro opzioni** di gambe e altrettante di piano. *casashops.com*

Il silenzio è d'oro

Grazie alla tecnologia Sound Pro che riduce la turbolenza e i vortici nel flusso d'aria interno delle cappe Faber, **diminuiscono i rumori** fino a 6 decibel, con aspirazione al massimo della potenza. *faberspa.com*

Che bel colore!

Il **blu** e il **grigio** sono i due nuovi colori di Atlas 150, l'iconica macchina per la pasta di Marcato. In alluminio anodizzato, per la massima sicurezza a contatto con il cibo. *marcato.it*

Una pentola per amica

Naturali, resistenti e durature, le nuove pentole Melodia FineGres® di Moneta consentono un **alto risparmio energetico** e sono disponibili anche in versione salvaspazio. *moneta.it*

Fascino vintage

Nelle tovaglie in lino con tessuto jacquard Giardino Italiano rivive un **antico decoro** floreale dell'archivio storico Rivolta Carmignani. *rivoltacarmignani.com*

Non prendo il solito

La macchina per il caffè Accademia di Gaggia consente di preparare **19 bevande differenti**, con infinite possibilità di personalizzazione (e 4 si salvano sulla funzione memo). *gaggia.com*

Armonie senza tempo

Mateo di Molteni&C, tondo o ovale, è disponibile nei nuovi colori laccati Pine Green e Almond White e in un rovere con i toni del caffè. La versione tonda (diametro 160 e 180 cm) può avere un vassoio centrale girevole per **servire con comodità** i commensali. *molteni.it*

Il posto del vino

Le nuove cantine vino Smeg da 60 cm hanno due zone a temperatura regolabile e ospitano fino a **29 bottiglie** in ripiani a scorrimento controllato. *smeg.it*

Cosa ti preparo?

Eletta Explore è la nuova macchina automatica per caffè in chicchi di De'Longhi, con oltre **50 bevande** preimpostate, a base di latte e caffè. *delonghi.com*

Ordine ed eleganza

Il sistema Cover di Rimadesio si arricchisce dell'anta con i traversini orizzontali nella finitura trasparente. **Componibile**, su misura, permette di organizzare al meglio lo spazio di qualsiasi ambiente. *rimadesio.it*

Tradizione contemporanea

Infinity Marmo di Porada ha la base in massello di noce canaletta o di frassino; il **marmo del piano** si sceglie tra i tanti della collezione. *porada.it*

È l'ora del tè

Si ispira ai ricordi della casa di famiglia la collezione di tazze Villa Fasola di Mario Luca Giusti. Fatte con **materiali innovativi**, sono disponibili in sei colori. *mariolucagiusti.it*

Omaggio alla Laguna

Il tavolo Palina, presentato al Salone del Mobile e realizzato da D'Orsi Studio in collaborazione con Venedia, ha le gambe ispirate ai pali che si scorgono tra i **canali veneziani**. *artbuilder.it*

La tinta dell'anno

Un fucsia intenso, che si ispira al **fiore ibisco**. È il colore, pieno di energia, che KitchenAid ha scelto nel 2023 per la planetaria Artisan e il frullatore K400. *kitchenaid.it*

Un architetto in cucina

Nautila di Arrital, firmata da Franco Driusso, è stata premiata tra le **cucine più innovative** del 2022. La collezione comprende il sistema contenitivo Sipario, con ante a scomparsa che celano la zona operativa. *arrital.it*

FOTO **PH.FLAVIOFAVERO_STUDIOEMOZIONI**

PER LA REGIONE DI ZARA IN CROAZIA

SAPORE MEDITERRANEO

La regione di Zara (Zadar), situata sulla costa centrale dell'Adriatico orientale, è la destinazione giusta non solo per chi ama il mare, ma anche per tutti gli appassionati della buona tavola. La cucina locale è quella tipica dell'area mediterranea, così sana e gustosa da essere inclusa nella lista dei patrimoni immateriali dell'Unesco. Qui, vino, pesce e olio extravergine di oliva formano la "santa trinità" dell'alimentazione: la vite si coltiva da più di 3000 anni e le uve più celebri sono le autoctone maraština, crljenak, debit e plavina e le internazionali merlot, cabernet sauvignon e syrah. I tanti ulivi che punteggiano la regione offrono un olio saporitissimo, perfetto per condire i piatti di pesce tipici, dai branzini e dalle orate cotti sulla griglia alle bistecche di tonno, dalle rinomate cozze di Novigrad ai tanti brodetti di pesce, tra cui quello di Kali, una specialità a base di anguilla e patate. Altri prodotti da non perdere? Il formaggio di Pag, fatto con il latte delle pecore che brucano arbusti profumati e intrisi di sale marino, il maraschino, un liquore dolce e aromatico, preparato ancora secondo una ricetta del XVI secolo, e il sale di Nin, cittadina con una secolare tradizione nella produzione; qui si può visitare il museo dedicato alla preziosa spezia e fare scorta di souvenir a tema, tra cui cosmetici naturali e il cioccolato con il sale. ● **WWW.ZADAR.HR/IT**

Il formaggio di Pag e le cozze di Novigrad, come tanti altri prodotti tipici, si possono assaggiare durante numerosi eventi enogastronomici organizzati nell'arco dell'anno. Non resta che seguire l'invito: «Di sì alla Regione di Zara. Di sì a tutto!»

FOTO F SIMICEV

LA SCUOLA

LA CUCINA ITALIANA

LE TECNICHE

SFUMATURE DI CARAMELLO

Cuocere lo zucchero richiede qualche attenzione. E l'occhio per cogliere il colore giusto

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**

PURO CARAMELLO

Solido

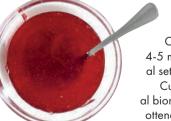
Fondete 200 g di zucchero con 80 g di acqua, mescolando lentamente per favorire lo scioglimento. Smettete però di mescolare appena cominciano a formarsi bolle grosse e un po' filanti: lo zucchero ha raggiunto la temperatura di cottura e, mescolando, si rischierebbe di includere aria, che lo farebbe cristallizzare, rovinandolo. Continuate la cottura **finché lo zucchero non diventa scuro** (tra 165 e 180 °C). Immergete quindi il fondo della pentola nell'acqua fredda, per interrompere la cottura. Usate subito il caramello: se lo lasciate raffreddare in purezza (o inglobando frutta secca, per i croccanti), diventa una **lastra vetrosa**. Se invece lo versate in stampini per crème caramel, si manterrà morbido grazie al contatto con la crema.

Fluido, con l'acqua

Per una **consistenza** come quella **del miele**, unite acqua al caramello in cottura (pari a metà del peso dello zucchero), quando è già biondo scuro. Il caramello si cristallizzerà: cuocetelo finché non si sarà fuso di nuovo, quindi fatelo raffreddare, mescolando. Otterrete una salsa densa, ottima su frutta fresca e secca, crespelle, budini...

SALSE ALLA PANNA E ALLA FRUTTA

Vellutate, con la panna

Aggiungendo allo zucchero cotto panna fresca e burro si ottiene una salsa più o meno densa, la stessa che, alla massima densità, serve per creare le caramelle mou. Per una salsa spalmabile da conservare in un barattolo (ottima sul pane e con i biscotti), sciogliete 250 g di zucchero semolato e cuocetelo come per il caramello puro. Quando è biondo scuro, togliete dal fuoco e unite 150 g di panna, calda, facendo molta **attenzione** perché il composto si gonfierà molto e tenderà a uscire dalla pentola. Mescolate finché non si sarà calmata l'ebollizione; se rimangono dei cristalli residui, scioglieteli sul fuoco per altri 2 minuti e spegnete. Dopo 2-3 minuti, unite 40 g di burro e, se volete un **caramello salato**, una presa di sale.

Fresche, con la frutta

Cuocete 150 g di lamponi con 40 g di acqua per 4-5 minuti, o finché i frutti non si saranno disfatti. Passateli al setaccio per eliminare i semi, ottenendo 90 g di purea. Cuocete 150 g di zucchero con 30 g di acqua, fino al biondo scuro, quindi unite la **purea tiepida** e mescolate, ottenendo una salsa. Ottima su gelati, creme, macedonie.

LA PASTIERA? È UN SEMIFREDDO

I profumi e i sapori del classico napoletano sono gli stessi, ma in versione molto più fresca. E la forma, con l'apposito stampo, diventa quella dell'uovo di Pasqua

RICETTA **CRESCENZO MORLANDO**, TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Pastiera semifreddo

IMPEGNO PER ESPERTI
TEMPO 1 ORA E 15 MINUTI PIÙ 6 ORE DI RIPOSO
PER 6 PERSONE

Per la pasta frolla
200 g farina
150 g burro
100 g farina di nocciole
90 g zucchero di canna
1 tuorlo – sale
Per la crema
200 g ricotta
200 g grano cotto
200 g zucchero
200 g panna montata
4 tuorli – 8 g gelatina alimentare in fogli
acqua di fiori d'arancio

Scaldate lo sciroppo fino a 120 °C e colatelo a filo sui tuorli, mentre li montate: servirà per pastorizzarli.

La crema, molto ricca, è composta di ricotta, grano cotto, tuorli, panna montata e un poco di gelatina alimentare.

Appoggiate una delle due forme sul reticolo tagliapasta premendo con il matterello.

Appoggiate la griglietta ottenuta sul tappetino microforato e rifilate i bordi con lo stampo a uovo.

Cuocete la griglietta e la base a uovo nel forno a 175 °C: ci vorranno 12-15 minuti.

Premete la griglietta sulla crema e mettete in frigo per almeno 4 ore.

Per la pasta frolla Impastate il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale, poi unite il tuorlo e infine le due farine mescolate. Formate un panetto, avvolgetelo nella carta da forno e mettetelo a riposare in frigo per almeno 1 ora. Stendete poi la pasta a circa 1 cm di spessore e ritagliatevi 2 uova usando lo Stampo Uovo di Pasqua di Tescoma. Uno dei due decoratelo con il Reticolo Tagliapasta per crostata e accomodate entrambi su un Tappetino microforato posato su una placca; infornate a 175 °C per 12-15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. **Per la crema** Preparate uno sciroppo cuocendo 80 g di zucchero con 60 g di acqua; nel frattempo iniziate a sbattere i tuorli con le fruste elettriche e, quando lo sciroppo sarà arrivato a 120 °C, versatelo a filo continuando a montarli finché il volume non sarà quadruplicato: questa operazione pastorizzerà le uova crude rendendo più sicura la crema. Ammollate la gelatina in acqua fredda. Setacciate la ricotta e mescolatela con lo zucchero rimasto, qualche goccia di acqua di fiori d'arancio e il grano cotto. Strizzate la gelatina, scioglietela nel forno a microonde e incorporatela rapidamente alla crema di ricotta. Unite i tuorli montati e, per ultima, la panna montata. Disponete il fondo di frolla all'interno dello stampo a uovo, foderate il bordo con una striscia di acetato (serve per sformare con facilità, si trova in vendita online o nei negozi specializzati in cake design) e riempite con la crema. Livellate in modo che non ci siano buchi e posate sopra la griglia premendo con delicatezza. Mettete in frigo per almeno 4 ore.

STRUMENTI TESCOMA

La casseruola antiaderente a un manico è adatta anche all'induzione, e può andare in forno perché l'impugnatura è in acciaio. Con il Reticolo Tagliapasta per crostata decorare le torte sarà facilissimo, così come dare loro la forma grazie allo Stampo Uovo di Pasqua: di metallo, con rivestimento antiaderente, è perfetto per la cottura o per ritagliare delle forme. Il Tappetino microforato antiaderente resiste fino a 230 °C, è facile da pulire ed è sempre riutilizzabile.

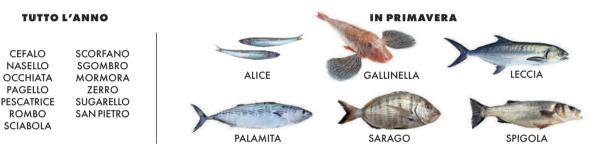
IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN PRIMAVERA

IL PAESE DELLE RARITÀ

ROCCAVERANO
Solo così si chiama ora la famosa robiola di latte crudo di capra, Dop della Langa astigiana, che da quest'anno non ammetterà più percentuali di latte vaccino e di pecora. Bianca e cremosa, con profumi erbacei asprigni da fresca, diventa più sapida e muschiata maturando (fino a tre mesi e oltre).

AGNELLO D'ALPAGO
Allevato allo stato brado e semibrado nei pascoli del Bellunese, ha carni tenerissime grazie alla proporzione perfetta tra parti grasse e magre. Il sapore è delicato e aromatico e si apprezza specialmente accompagnato dalla bagozia, una polenta locale di mais, patate, legumi e pancetta.

MOSCIOLO DI PORTONOVO
Si tratta di una cozza selvatica autoctona della costa anconetana, che si pesca da aprile a ottobre. I molluschi freschi sono fragranti e sanno di alghe e di mare. Deliziosi al naturale, appena aperti sul fuoco, oppure alla marinara e nei primi piatti.

SALSICCIA ROSSA DI CASTELPOTO
A differenza di altri insaccati suini, questa specialità del Beneventano si prepara con parti nobili come spalla e coscia, insaccate in budello naturale. Le polveri di peperoni dolci e piccanti e la stagionatura presso un camino a legna di quercia e ulivo gli donano sapore e consistenza unici.

TESTI SARA BARILLA, FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. 123RF, AG. ADOBE STOCK, ARCH. LCI, ARCH. SLOW FOOD

IN DISPENSA

1. Il segreto per un buon brodo di verdure è la lavorazione lenta e delicata: così fa **Bauer**, dopo avere selezionato con la massima cura le materie prime. I dadi sono versatili e pratici, senza glutine e senza lattosio.

2. La scelta di un **Olio extravergine di oliva Toscano Igp** significa sicurezza sulla sua autenticità: a garantirla è il Consorzio che controlla tutta la filiera di produzione, interamente realizzata in Toscana.

3. Agricoltura biologica per i ceci lessati **Esselunga**: sono coltivati nel rispetto dei terreni, con concimazioni organiche e rotazione delle colture.

4. Tra i tanti risi dell'assortimento di **Riso Scotti** si trova il Vialone nano Igp, tipico della tradizione veneta. Caratterizzato da chicchi tondi e compatti, è resistente e assorbe al meglio i condimenti. Ottimo per minestre e risotti morbidi, come i risi e bisi.

5. Ingrediente sostenibile per sua essenza (poiché deriva dal siero risultante dalla lavorazione dei formaggi), la ricotta di **Brimi** si ottiene da latte 100% Alto Adige, proveniente da piccoli e incontaminati masi di montagna.

6. Ideali per la preparazione di zuppe e minestre, le lenticchie secche **Alce Nero** si prestano anche come base per impasti, come quello della «piada» che trovate nel nostro ricettario. Biologiche e italiane, vanno ammollate per 6 ore.

7. È il formato di pasta per eccellenza, il pacchero: resistente in cottura, si può preparare anche ripieno come abbiamo fatto noi nel nostro Ricettario. **Voiello** li produce con Grano Aureo 100% italiano, di alta qualità e a basso impatto ambientale.

8. Il grano cotto è un ingrediente fondamentale nella preparazione di una tra le più famose torte di Pasqua, la pastiera napoletana. **D'Amico** lo propone già pronto all'utilizzo, in vasetti da 580 g. Versatile, si può utilizzare anche in minestre, ripieni e polpette.

9. Appartiene alla gamma delle farine **Barilla** la semola rimacinata di grano duro, adatta in particolare a sostenere le lunghe lievitazioni dei pani tipici della nostra tradizione. È indicata anche per la preparazione di pasta fresca senza uova, come le orecchiette.

10. Frutta e verdura fresca, di stagione, di alta qualità e prezzi controllati: è questa la filosofia di **Iper La grande i**, che rifornisce i banchi del supermercato con prodotti di coltivatori locali.

A CURA DI **LAURA FORTI**, FOTO **AG. GETTY IMAGES**

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Alce Nero alcenero.com
Alfa Forni alfaforni.com
Alluflon alluflon.com
Amedei amedei.it
Arrital arrital.it
Azienda Agricola Uberti ubertivini.it
B!POD bipod.it
Barilla barilla.com
Bauer bauer.it
Berlucchi berlucchi.it
Bertani bertani.net
Bitossi Home bitossihome.it
Brandani brandani.it
Brimi brimi.it
Broggi broggi.it
Bruno Paillard champagne brunopaillard.com
Ca' del Bosco cadelbosco.com
Casa casashops.com
Ceramico by Zelis ceramicobyzelis.com
Consorzio del Prosciutto di Parma prosciuttodiparma.com
Consorzio per la Tutela dell'Olio Toscano IGP oliotoscanoigp.it
D'Amico damico.it
De'Longhi delonghi.com
Dior Maison dior.com
Doimo Cucine doimocucine.com
Esselunga esselunga.it
F.lli Pisa pisaorologeria.com
Faber faberspa.com
Fazzini fazzinihome.com
Ferrari f.lli Lunelli ferraritrento.com
Ferrero ferrero.it
Fior di Loto fiordiloto.it
Foss Marai Spumanti fossmarai.com
Francesca Colombo francesca-colombo.it
Franke franke.com
Frigo2000 frigo2000.it
Gaggia gaggia.com
Galleria Radisa robertoradisa.com
Geminiano Cozzi geminianocozzi1765.it
Gianluca Fusto gianlucafusto.com
Giardino Segreto giardinosegreto.it
Ginori 1735 ginori1735.com
Gruppo Italiano Vini gruppoitalianovini.it
Hausbrandt hausbrandt.it
Hotel Aethos Milan aethoshotels.com
Iper la grande i iper.it
Kettmeir kettmeir.com
KitchenAid kitchenaid.it
La DoubleJ ladoublej.com
Laica laica.it
Les Ottomans les-ottomans.com
Lisa Corti lisacorti.com
Louis Roederer louis-roederer.com
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Marcato marcato.it
Mario Luca Giusti mariolucagiusti.it
Maschio dei Cavalieri maschiodeicavalieri.com
Masi masi.it
Mirtillo Rosso Antiques instagram.com/mirtillo_rosso_antiques
Molteni&C molteni.it
Moneta moneta.it
Officine Gullo officinegullo.com
Palazzetti palazzetti.it
Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it
Pasticceria Filippi pasticceriafilippi.com
Pastiglie Leone pastiglieleone.com
Pepper Style by Bisetti bisetti.com
Porada porada.it
Rimadesio rimadesio.it
Riso Scotti risoscotti.it
Rivolta Carmignani rivoltacarmignani.com
Sambonet sambonet.com
Santa Margherita santamargherita.com
Scarpato scarpato.it
Scavolini scavolini.com
Silva Tessuti silvatessuti.it
Smeg smeg.com
T'a Milano tamilano.com
Tescoma tescomaonline.com
The Freaky Raku thefreakyraku.com
Thun thun.com
V8+ proseccov8.com
Villa Sandi villasandi.it
Voiello voiello.it
Weber barbecuewebshop.it
Zafferano zafferanoitalia.com
Zaini Milano zainimilano.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 97,00	€ 143,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Global Chief Revenue Officer & President, US Revenue & APAC **Pamela Drucker Mann**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
President, Condé Nast Entertainment **Agnes Chu**
Chief Financial Officer **Jackie Marks**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections
Germany: AD, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico and Latin America, Condé Nast College Américas, Glamour Mexico and Latin America, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom:
London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business; Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthyish, HIVE, La Cucina Italiana, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Lab, GQ Style, Vogue, Vogue+, Vogue Café Beijing, Vogue Café Shanghai, Vogue Film, Vogue Business in China
Czech Republic and Slovakia: Vogue
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Vogue Runway, Wired
Malaysia: Vogue Lounge Kuala Lumpur
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Philippines: Vogue
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue, Vogue Living
Turkey: GQ, Vogue, Vogue Restaurant Istanbul
Ukraine: Vogue, Vogue Man

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets.
condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 8,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9099 del 06-04-2022

Certificato PEFC
Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate
PEFC
PEFC/18-32-94
www.pefc.it

INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

19 - 21 aprile 2023

Redazione Vogue Italia Piazzale Luigi Cadorna 5, Milano

VOGUE ITALIA
APRE LE PORTE DEL
SUO GUARDAROBA

INSTALLAZIONI, TALK, EXPERIENCE

THE VOGUE ITALIA CLOSET

Progetto immaginato da
SARA RICCIARDI

Apertura al pubblico su registrazione

MAIN PARTNER

Valentino
Sleeping Stock

I CORSI DI APRILE

TUTTO PRONTO PER LA FESTA?

Quattro portate con primizie di stagione e cioccolato per il pranzo di Pasqua. Per il picnic la torta salata più buona d'Italia da imparare insieme con i bambini

TORTA PASQUALINA

Che cosa si impara
In questo laboratorio per famiglie, genitori e figli cucinano insieme la classica torta salata di Pasquetta.
Quanto dura
1 lezione di 2 ore.
Quanto costa 50 euro per 1 adulto e 1 bambino. Bambino supplementare 15 euro, adulto supplementare 25 euro.
Quando si svolge
22 aprile.

MENU DI PASQUA

Che cosa si impara
Tortino di asparagi e ricotta, Crespella con pecorino, fave e guanciale croccante, Lombata di agnello in crosta di senape con carote e patate novelle, mousse al cioccolato bianco con crumble di piselli e i loro germogli.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa
90 euro.
Quando si svolge
1, 4 e 6 aprile.

PRALINE 2.0

Che cosa si impara
Come realizzare raffinati bon bon, da assaggiare insieme ai nostri cuochi: pralina con ganache ai mirtilli, con ganache al latte e zenzero, con pralinato di nocciole e ganache al passion fruit, con gelatina al rum, con ganache lime e curry.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
1, 7 e 18 aprile.

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

FOTO **ARCH. LCI**